INESEM

BUSINESS SCHOOL

Ofertas de Repostería, Aprovisionamiento Interno y Control de Consumos

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Ofertas de Repostería, Aprovisionamiento Interno y Control de Consumos

duración total: 60 horas ***horas teleformación:*** 40 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos son las competencias generales a desarrollar por los profesionales de este ámbito. Así, con el presente curso podrá adquirir los conocimientos necesarios para definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Analizar el sector de la restauración considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.
- Analizar y definir ofertas de repostería, estimando sus diferencias.
- Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas de repostería determinadas.
- Calcular las necesidades de aprovisionamiento interno de géneros asociados a ofertas de repostería determinadas, redactando las órdenes de petición.
- Calcular costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas de repostería asociadas.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0709_2 Ofertas de Repostería, Aprovisionamiento Interno y Control de Consumos, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral)

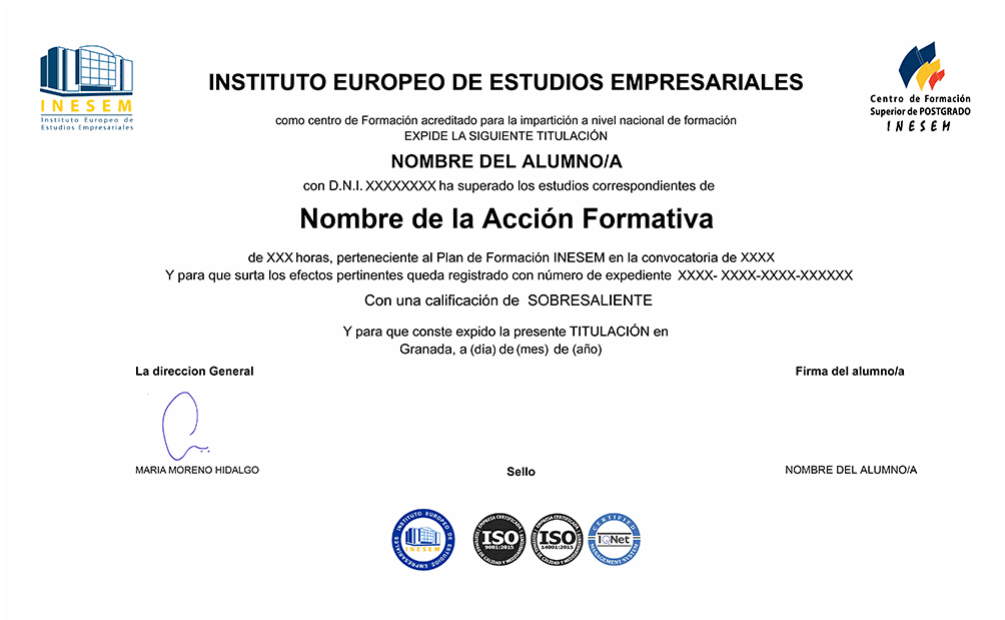
salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de pastelería y repostería.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INESEM Instituto Europeo de Estudios Empresariales

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La direccion General | **Firma del alumno/a**

MARIA MORENO HIDALGO | **Sello** | NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF0709_2 Ofertas de Repostería, Aprovisionamiento Interno y Control de Consumos'

profesorado y servicio de tutorías

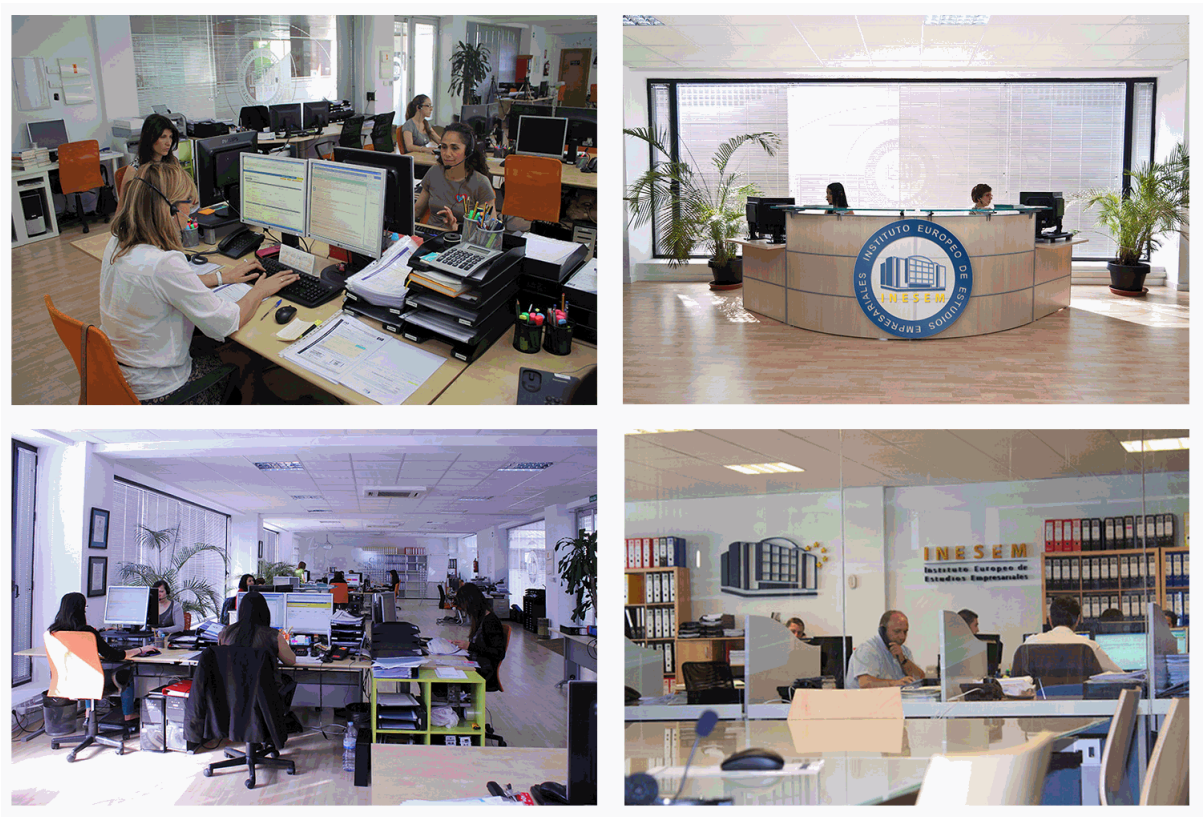
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio.
Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

+ Información Gratis

programa formativo

MÓDULO 1. OFERTAS DE REPOSTERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.

1.Tipos de establecimientos y formulas de restauración:
   1.* Pastelería tradicional.
   2.* Pastelería industrial.
   3.* Distribuidor de pastelería.
   4.* Establecimientos que venden productos de pastelería.
   5.* Otros establecimientos especializados.
2.Estructura organizativa y funcional.
3.Aspectos económicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS OFERTAS DE REPOSTERÍA.

1.Definición de los elementos y variables de las ofertas de repostería.
2.Planificación y diseño de ofertas: la carta, catálogos para venta directa o a hostelería, otras.
3.Cálculo de necesidades de aprovisionamiento interno para confección de ofertas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO INTERNO.

1.El departamento de economato y bodega.
2.El ciclo de compra.
3.Registros documentales de compras.
4.Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
5.Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
6.Departamentos o unidades que intervienen.
7.Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
8.Formalización del pedido de almacén y su traslado.
9.Recepción y verificación de la entrega.
10.Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.
11.Control de stocks.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES.

1.Definición y clases de costes.
2.Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
3.Control de consumos. Aplicación de métodos.
4.Componentes de precio.
5.Métodos de fijación de precios.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA APLICADA A REPOSTERÍA.

1.Diferencia entre alimentación y nutrición.
2.Caracterización de los grupos de alimentos:
   1.* Harinas.
   2.* Grasas.
   3.* Lácteos y derivados.
   4.* Ovoproductos.
   5.* Frutas.
   6.* Chocolates y coberturas.
   7.* Frutos secos.
   8.* Azúcares y varios.
3.Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.

+ Información Gratis

4.Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estruc del organismo humano.
5.Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas de repostería dirigidos a distintos colectivos.
6.Peculiaridades de la alimentación colectiva.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN.

1.Aseguramiento de la calidad.
2.Características peculiares.
3.Concepto de calidad por parte del cliente.
4.Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
5.Técnicas de autocontrol. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APYPCC)
6.Actividades de prevención y control de los insumos.