







MF1779_3 Aprovechamiento



INESEM

SINESS SCHOOL

Formación en Pastelería

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

MF1779_3 Aproveision

duración total: 60 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario con producción en pastelería, dentro del área profesional de pretende aportar los conocimientos necesarios para ges pastelería.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que posean conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Definir y organizar los procesos técnicos de aprovisionamiento de productos crudos y semielaborados, elaboraciones culinarias y otros productos de pastelería, generando la información técnica o dando las garantías de calidad de los suministros.
- Aplicar sistemas de control del aprovisionamiento de materias primas para la producción y los objetivos económicos del establecimiento.
- Dirigir la gestión de compras y recepción de mercancías para la producción de pastelería.
- Gestionar el almacenamiento de alimentos, bebidas y otros productos para la producción de pastelería, de manera que se mantengan en las condiciones adecuadas.
- Dirigir la formalización y control de los inventarios de materias primas propios de la producción de pastelería, de modo que se asegure la rotación y conservación, prestando asistencia técnica y asesoramiento.
- Supervisar los procesos de aprovisionamiento y almacenamiento de pastelería, de modo que se eviten y corrijan posibles deficiencias y se cumpla el estándar de calidad establecido.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Aproveisionamiento en Pastelería certificando el haber su Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acredita adquiridas a través de la experiencia laboral y de la form la obtención del correspondiente Certificado de Profesio convocatorias que vayan publicando las distintas Comui Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de recor profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

+ Información Gratis

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en pequeños establecimientos del sector de la hostelería pudiendo actuar en los pequeños como propietario y jefe de pastelería simultáneamente. Actúa habitualmente en establecimientos de carácter privado, en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se presta servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, responde del director del establecimiento, sea este una pastelería o un alojamiento.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte del Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las asignaturas del mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del curso, el nombre del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno ha superado, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de los centros emisoras (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los meses a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder aprobar.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su actividad en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF1779_3 Aprovisionamiento en Pas

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Nuestro equipo docente estará a su disposición para cualquier duda o contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Puede contactar con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o WhatsApp. Hemos creado un documento denominado “Guía del Alumno” entregado en formato PDF. Contamos con una extensa plantilla de profesores especialistas en cada materia con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formadores para poder preguntar o como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas, etc. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas y recibir una respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas. Podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar con el personal del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizaciones, etc.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para completar el curso de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis



ra la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una comunidad que disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y programas de idiomas para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alu sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. APROVISIONAMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS EN PASTELERÍA

1. Clasificación gastronómica: variedades más importa organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.

+ Información Gratis

2. Caracterización nutricional de las materias primas.

3. Las materias primas no perecederas:

- 1.- Harinas.
- 2.- Féculas.
- 3.- Azúcar.
- 4.- Miel.
- 5.- Grasas.
- 6.- Aceites.
- 7.- Coberturas y chocolates.
- 8.- Frutos secos.
- 9.- Vinos y licores.
- 10.- El agua.
- 11.- La sal.

4. Las materias primas perecederas:

- 1.- La leche.
- 2.- Nata.
- 3.- Quesos.
- 4.- Yogur.
- 5.- Levadura prensada.
- 6.- Huevos y ovoproductos.

+ Información Gratis

- 7.- Frutas.
 - 8.- Hierbas aromáticas y especias.
 - 9.- Conservas.
5. Denominaciones de origen.
6. Creación de fichas técnicas y de control.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS

- 1. Material fungible para pastelería.
- 2. Material inventariable para pastelería.
- 3. Bienes que forman las existencias o stocks.
 - 1.- Mercaderías.
 - 2.- Materias primas.
 - 3.- Otros aprovisionamientos.
 - 1.* Elementos y conjuntos incorporables.
 - 2.* Combustibles.
 - 3.* Repuestos.
 - 4.* Materiales diversos.
 - 5.* Embalajes.
 - 6.* Envases.
 - 7.* Material de oficina.
- 4. Productos en curso.

+ Información Gratis

5.Productos semiterminados.

6.Productos terminados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESOS DE GESTIÓN DE / DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE CONSUMOS E INVEN EQUIPOS EN RESTAURACIÓN.

1.Principales funciones de la gestión de aprovisionami

1.- Adquisición de materiales necesarios para la ele

2.- Gestión del almacenaje de los productos.

3.- Control de inventario y los costes asociados al r

2.Proceso de aprovisionamiento:

1.- Selección de proveedores.

1.* Calidad.

2.* Precio.

3.* Servicio.

4.* Crédito.

2.- Las competencias.

1.* Modalidades de compra.

2.* Directa.

3.* Proveedores.

3.Características de los procesos y metodología para

+ Información Gratis

- 1.- Fuente de suministro.
- 2.- Gestión de solicitudes de compra.
- 3.- Procedimientos de recepción de mercancía.
- 4.- Procedimientos de control de mercancía.
4. Formas de expedición, canales de distribución y medidas de bebidas.
5. Proceso administrativo de las compras.
 - 1.- Peticiones en cada una de las unidades.
 - 2.- Solicitudes u órdenes de compra.
 - 3.- Libro de registro de entrada de mercancías.
 - 4.- Albarán.
 - 5.- Fichas de existencias o inventario teórico.
 - 6.- Factura.
6. Procedimientos de compra y recepción de productos
7. Caracterización, concreción de sistemas, procesos y procedimientos
8. Diseño de rutas de distribución interna.
9. Prácticas de protección ambiental en los procesos de producción

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CONSUMOS Y EFICIENCIA

1. Control e inventario de existencias en pastelería. Control de consumos.
2. Gestión y valoración de stock:

+ Información Gratis

- 1.- Sistema FIFO.
- 2.- Sistema LIFO.
- 3.- Sistema NIFO.
- 4.- Precio medio ponderado.
- 5.- Precio medio.
- 6.- Revalorización periódica.

3. Inventario y valoración de existencias. Inventario físico

4. Documentación habitual y aplicaciones informáticas
existencias:

- 1.- Albarán.
 - 2.- Reporte de compras diarias.
 - 3.- Ficha de inventario permanente.
 - 4.- Vale de pedidos.
 - 5.- Parte de consumos diarios.
 - 6.- Inventario o control de existencias en stock por
5. Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. (

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y