Paraninfo

UF0817 - Aprovisionamiento interno en pastelería

Editorial: Paraninfo
Autor: ASIER MAZORRIAGA RAMA, TOMÁS MAYORDOMO FELIU, RAQUEL HERREROS GONZÁLEZ
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 112
ISBN 13: 9788428337717
ISBN 10: 8428337713
Precio sin IVA: $ 46053.00
Precio con IVA: $ 46053.00
Fecha publicacion: 15/02/2016

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0817) Aprovisionamiento interno en pastelería, incluida en el Módulo Formativo (MF1333_1) Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería, correspondiente al Certificado de Profesionalidad (HOTR0109) Operaciones básicas de pastelería, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.

El aprovisionamiento de materias primas en pastelería es muy importante para el desarrollo posterior de las elaboraciones. En el libro se presta especial atención tanto a la calidad de las materias primas como al coste de las mismas que permitirán que el negocio de restauración sea rentable.

En el primer capítulo se presenta el sector de la pastelería y sus particularidades. El segundo capítulo se adentra en las materias primas con las que trabajamos en pastelería. Finalmente, en el tercer capítulo se profundiza en la gestión del proceso de aprovisionamiento con el fin de asegurar la calidad del producto recibido, evitar mermas y garantizar el resultado del producto final.

Además, cada capítulo cuenta con numerosos cuadros, figuras e imágenes que favorecen la comprensión y asimilación del contenido. También se incorporan actividades finales para repasar y afianzar los contenidos adquiridos.

Asimismo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado es claro y sencillo para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible. Por ello, esta obra es una herramienta utilísima e imprescindible tanto para los alumnos y profesores como para todos aquellos que deseen iniciarse o profundizar en el apasionante mundo de la pastelería.

Los autores son profesionales del sector de Hostelería y Turismo y están especializados tanto en pastelería

como en cocina y gastronomía. Cuentan con un amplio bagaje en el sector de la restauración y, actualmente, son profesores de Formación Profesional en los ciclos formativos de Técnico de Cocina y Gastronomía y Técnico Superior en Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

Indice

Introducción normativa; **1.** El sector de la pastelería; **2.** Las materias primas en pastelería; **3.** Aprovisionamiento de materias primas de pastelería.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)
Tel. (34) 914 463 350 Fax (34) 91 445 62 18
 www.paraninfo.es