Paraninfo

MF1064_3 - Aprovisionamiento y restauración

Editorial: Paraninfo
Autor: PATRICIA GANCEDO PÉREZ, SILVIA VEGA REVUELTA
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 200
ISBN 13: 9788428339773
ISBN 10: 8428339775
Precio sin IVA: $ 95497.00 COP
Precio con IVA: $ 95497.00 COP
Fecha publicacion: 17/08/2017

Sinopsis

En restauración, el aprovisionamiento de materias primas es clave para el buen funcionamiento del establecimiento, siendo fundamental no solo obtener en el momento adecuado los géneros, sino también su correcto transporte, conservación, administración y ubicación.
Actualmente, la competencia en el sector servicios es cada vez mayor, y por ello resulta imprescindible la adquisición de productos de máxima calidad al mejor precio. Para, de esta forma, brindar al cliente la mejor oferta gastronómica acorde al tipo de establecimiento. Todos los productos han de llevar un registro documental estricto que permita su correcta trazabilidad, ubicación y cuantificación económica.
Tampoco cabe obviar la creciente tendencia de incorporar productos de proximidad y con marca de calidad impulsados por cada Comunidad Autónoma, ni las marcas bio y ecológicas, de gran importancia en el territorio español, que sirven para marcar la diferencia entre las distintas ofertas del mercado en restauración.
En este manual las autoras abordan de manera sencilla pero rigurosa todos los contenidos que conforman el módulo formativo MF 1064_3 *Aprovisionamiento en restauración*, que a su vez forma parte de los certificados de profesionalidad HOTR0309 *Dirección en restauración* y HOTR0110 *Dirección y producción en cocina*, regulados respectivamente por los RD 685/2011, de 13 de mayo, y 1526/2011, de 31 de octubre.
La obra combina aspectos teóricos y prácticos e incluye una cuidada selección de ejercicios y test de autoevaluación, cuyas soluciones están disponibles en www.paraninfo.es
Fotografías, diagramas, tablas, destacados y esquemas enriquecen un manual enfocado a la adquisición de competencias en el entorno profesional de la hostelería y restauración.

Indice

Introducción normativa

1. Materias primas culinarias

1.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas

1.2. Caracterización nutricional de las materias primas

1.3. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes

1.4. Denominaciones de origen

1.5. Creación de fichas técnicas y de control

2. Productos y materiales

2.1. Material fungible para catering

2.2. Material inventariable para catering

2.3. Bienes que forman las existencias o stocks

2.4. Productos en curso, semiterminados y terminados

3. Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración

3.1. Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento

3.2. Proceso de aprovisionamiento

3.3. Características de los procesos y metodología para identificar necesidades de aprovisionamiento

3.4. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas

3.5. Proceso administrativo de las compras

3.6. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales

3.7. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna

3.8. Diseño de rutas de distribución interna

3.9. Control de inventario y existencias

3.10. Prácticas de protección ambiental en el proceso de aprovisionamiento

3.11. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias