

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO	Duración	70
Código	MF0259_2		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Cocina	Nivel	2
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (Transversal)	Duración	60
	Preelaboración y conservación de vegetales y setas		60
	Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos		60
	Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza		70
	Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos		70
	Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos		60
	Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza		70
	Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales		40
	Cocina creativa o de autor		30
	Cocina española o internacional		80
	Decoración y exposición de platos		60
	Prácticas profesionales no laborales en cocina		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia UC0259_2: DEFINIR OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS, REALIZAR EL APROVISIONAMIENTO Y CONTROLAR CONSUMOS

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS
Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar el sector de la restauración considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.

CE1.1 Citar, clasificar y definir los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración, teniendo en cuenta: características fundamentales, procesos básicos, tipo de ofertas gastronómicas, tipologías de clientela y normativa europea, estatal y autonómica aplicables.

CE1.2 Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, explicando las relaciones interdepartamentales existentes.

CE1.3 Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas y departamentos en alojamientos.

CE1.4 Describir los circuitos y tipos de información y documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas o de servicio.

C2: Analizar y definir ofertas gastronómicas tipo menús, cartas u otras ofertas significativas (galas, banquetes...), estimando sus diferencias.

CE2.1 Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.

CE2.2 Describir ofertas gastronómicas indicando elementos que las componen, características y categoría.

CE2.3 Relacionar ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hosteleros, de acuerdo con la legislación vigente.

CE2.4 Para un tipo de establecimiento determinado debidamente caracterizado, y ofrecidos los datos necesarios:

- Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole dietética, económica, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.
- Componer menús, cartas y otras ofertas gastronómicas, que resulten equilibrados dietéticamente, variados y de calidad, presentándolos en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de ofertas gastronómicas.

C3: Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas y el nivel de calidad de los productos.

CE3.1 A partir de determinadas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas, y con los datos que fueran necesarios:

- Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas.
- Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar, teniendo en cuenta, como variables básicas, la categoría de la oferta, el tipo de servicio, los objetivos económicos y los proveedores.
- Formalizar fichas de especificación técnica para los géneros que se vayan a utilizar, justificando posibles alternativas en función de variables estacionales, de suministro o económicas, y utilizando eficazmente los medios ofimáticos disponibles para la formalización de las fichas.

C4: Calcular las necesidades de aprovisionamiento externo e interno de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando las órdenes de petición.

CE4.1 Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras.

CE4.2 A partir de supuestas ofertas gastronómicas o planes de trabajo debidamente caracterizados:

- Determinar las necesidades de suministro de géneros indicando cantidades.
- Redactar solicitudes de aprovisionamiento exterior o, si procede de algún departamento interno, utilizando los medios adecuados.
- Utilizar eficazmente los medios ofimáticos disponibles para el cálculo de necesidades de géneros y formalización de solicitudes de aprovisionamiento.
- Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información, tratándolas con rigor.

C5: Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones de acuerdo con las ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados, referidos a hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.

CE5.1 Deducir y calcular necesidades de géneros y de elaboraciones básicas derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados, especificando niveles de calidad.

CE5.2 Formalizar documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.

CE5.3 Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

CE5.4 Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones culinarias.

CE5.5 Justificar el lugar de depósito de los géneros, teniendo en cuenta el destino o consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

CE5.6 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en el proceso de aprovisionamiento de géneros.

C6: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.

CE6.1 Identificar señas y atributos de calidad de géneros culinarios, interpretando etiquetas y documentación que los acompañan.

CE6.2 Describir métodos de control para géneros culinarios de acuerdo con su estado o naturaleza, identificando instrumentos y medios necesarios.

CE6.3 Efectuar operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades y las calidades de los géneros solicitados y los recibidos, proponiendo medidas para su resolución.

CE6.4 Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados a almacén o consumo inmediato.

CE6.5 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

CE6.6 Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en el proceso de aprovisionamiento de géneros y productos culinarios.

C7: Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados.

CE7.1 Describir diversos sistemas de almacenamiento, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.

CE7.2 Identificar necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas en función de su naturaleza y clase.

CE7.3 Clasificar los lugares de almacenamiento básicos en las unidades de producción y o servicio de alimentos y bebidas, describiendo sus finalidades y utilidades.

CE7.4 Relacionar las necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas con los lugares apropiados para obtener una correcta conservación.

CE7.5 Ordenar alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y los tiempos de consumo.

CE7.6 Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.

CE7.7 Describir la documentación y libros necesarios para el control del almacén.

CE7.8 Actuar con responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

CE7.9 Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en el proceso de almacenamiento de géneros y productos culinarios.

C8: Calcular costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas asociadas.

CE8.1 Explicar la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas.

CE8.2 Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas.

CE8.3 Partiendo de determinadas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas:

- Obtener costes de platos y materias primas, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos correctamente.
- Formalizar la documentación específica.
- Fijar precios de la oferta gastronómica.

CE8.4 Utilizar eficazmente los medios ofimáticos disponibles.

CE8.5 Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información, tratándolas con rigor.

Contenidos

1. Las empresas de restauración:

- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- Estructura organizativa y funcional.
- Aspectos económicos

2. El departamento de cocina:

- Definición y modelos de organización.
- Estructuras de locales y zonas de producción culinaria
- Especificidades en la restauración colectiva.
- El personal y sus distintas categorías profesionales.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.

3. La restauración diferida:

- Concepto
- Especificidades en la restauración colectiva.
- Cocina central
- Cocina de ensamblaje.

4. Las ofertas gastronómicas:

- Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.
- Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras.
- Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

5. Nutrición y dietética:

- Grupos de alimentos
- Diferencia entre alimentación y nutrición.
- Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
- Caracterización de los grupos de alimentos.
- Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidos a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva

6. Gestión y control de calidad en restauración:

- Características peculiares.
- Concepto de calidad por parte del cliente.
- Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
- Técnicas de autocontrol

7. Aprovisionamiento externo de géneros:

- El departamento de economato y bodega.
- El ciclo de compra.
- Registros documentales de compras.
- El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.

8. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios:

- Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.

- Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
- Departamentos o unidades que intervienen.
- Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
- Formalización del pedido de almacén y su traslado.
- Recepción y verificación de la entrega.
- Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas - Control de stocks

9. Recepción y almacenamiento de provisiones:

- Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
- Registros documentales.
- Gestión y control de inventarios

10. Control de consumos y costes:

- Definición y clases de costes.
- Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
- Control de consumos. Aplicación de métodos.
- Componentes de precio.
- Métodos de fijación de precios

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Criterios de acceso

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Cocina.