

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	OFERTAS GASTRONÓMICAS	Duración	80
Código	MF1063_3		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA (Nivel	3
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Supervisión de las operaciones preliminares o técnicas de manipulación	Duración	50
	Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial.		30
	Regeneración óptima de los alimentos.		30
	Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place		60
	Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas.		90
	Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización		80
	Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería.		70
	Realización de decoraciones de repostería y expositores.		40
	Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de		40
	Cata de alimentos en hostelería.		60
	Cocina creativa y de autor		80
	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (Transversal)		60
	Aprovisionamiento en restauración. (Transversal)		90
	Organización de procesos de cocina.		80
	Administración en cocina.		90
Prácticas profesionales no laborales	80		

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia: UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.

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

C1: Analizar la estructura, evolución y tendencias del subsector de restauración.

CE1.1 Identificar las diferentes fórmulas de restauración, definiendo las características básicas de cada una.

CE1.2 Clasificar los establecimientos de restauración, teniendo en cuenta:

- Características fundamentales.
- Procesos básicos.
- Tipo de ofertas gastronómicas.
- Tipologías de clientes.
- Normativa europea, estatal y autonómica aplicable.

CE1.3 Describir las relaciones externas del área de restauración con otras áreas y departamentos en alojamientos turísticos y no turísticos.

CE1.4 Describir el proceso evolutivo del subsector de restauración en general, y de cada fórmula o modalidad en particular, identificando los factores sociales y económicos que han influido en su desarrollo.

CE1.5 Enumerar y definir magnitudes macro/micro-económicas y comerciales que afectan a la economía estatal al sector de restauración, y explicar sus efectos en la estructura, evolución y tendencias.

C2: Determinar la composición y características de ofertas gastronómicas diversas teniendo en cuenta los parámetros nutritivos, económicos y comerciales que normalmente se contemplan en el subsector de restauración.

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

CE2.2 Describir todo tipo de 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 En supuestos prácticos, y a partir de la caracterización de determinados establecimientos de restauración:

- Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole socio-económico, nutricional, dietético, de variedad, gusto y otras que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.
- Componer ofertas gastronómicas que respondan a las necesidades detectadas y que resulten equilibradas dietéticamente, variadas y de calidad.
- Presentar las ofertas gastronómicas en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos nutricionales, económicos y comerciales establecidos.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de ofertas gastronómicas.

C3: Realizar estudios de precios, propios y de la competencia, de distintas ofertas gastronómicas y calcular costes de ofertas, platos y materias primas para estimar posibles precios de dichas ofertas.

CE3.1 Explicar la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas.

CE3.2 Clasificar y deducir los componentes del coste y precio de las ofertas gastronómicas.

CE3.3 Explicar los diferentes mecanismos esenciales de fijación de precios en una economía de mercado.

CE3.4 Partiendo de determinadas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas:

- Obtener costes de platos y materias primas, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos.
- Formalizar la documentación específica.
- Fijar precios de las ofertas gastronómicas.

CE3.5 Utilizar los medios ofimáticos disponibles.

CE3.6 Argumentar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información, tratándolas con rigor.

Contenidos:

1. Fórmulas en la restauración

- Definición.
- Características básicas.

2. Clasificación de establecimiento en la restauración

- Tipos de establecimientos:
 - Características más importantes.
 - Tipos de servicios.
 - Procesos básicos.
 - Estructuras organizativas.

3. Propuestas culinarias

- Definición.
- Características.
- Tendencias alimentarias:
 - Parámetros nutritivos:
 - Tipos de Componentes de las ofertas.
 - Los grupos de alimentos.
 - Peculiaridades de la alimentación colectiva.
 - Parámetros económicos y comerciales:
 - La legislación vigente.
 - La carta:
 - Definición.
 - Tipología.
 - Principios básicos para su diseño.
 - Merchandising y ofertas de productos.
 - El menú:
 - Definición.

- Tipología.
- Principios básicos para el diseño.
- Alimentación familiar y colectiva.
- Técnicas creativas en la realización de ofertas gastronómicas.

4. Relaciones externas con otras empresas

- Tipos de establecimientos.
- Definición de alojamientos turísticos y no turísticos.
- Fórmulas de estudio de La competencia:
 - Ofertas gastronómicas.
 - Platos.
 - Materias primas.

5. Proceso evolutivo en la restauración

- Fórmulas y modalidades.
- Tipos de factores:
 - Sociales.
 - Económicos.

6. Macro-economía y micro-economía en la restauración

- Definición.
- Diferencias entre ambas.
- Funciones y estructuras de cada una de ellas.
- Evolución del subsector en la restauración.

7. Los precios de las ofertas gastronómicas

- Métodos para el cálculo de precios.
 - El coste del plato:
 - Definición.
 - Componentes.
 - Documentación.
 - El escandallo del producto:
 - Definición.
 - Fórmulas.
 - Costes directos e indirectos.
 - Métodos ofimáticos.
 - Proyecto de viabilidad de restauración.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- 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.