

### DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	OFERTAS DE REPOSTERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOS	Duración	60
Código	MF0709_2		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Repostería	Nivel	2
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería (Transversal)	Duración	80
	Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería (Transversal)		40
	Elaboración y presentación de productos hechos a bases de masas y pastas		60
	Elaboración y presentación de postres de cocina		60
	Elaboración y presentación de helados		60
	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (Transversal)		60
	Prácticas profesionales no laborales en repostería		80

#### Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia UC0709\_2: DEFINIR OFERTAS SENCILLAS DE REPOSTERÍA, REALIZAR EL APROVISIONAMIENTO INTERNO 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 Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, explicando las relaciones interdepartamentales existentes.

CE1.2 Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas y departamentos en alojamientos.

CE1.3 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 de repostería, estimando sus diferencias.

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

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

CE2.3 Relacionar ofertas de repostería 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 de repostería.
- Componer ofertas de repostería que resulten equilibradas dietéticamente, variadas y de calidad, presentándolas en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.

C3: Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas de repostería determinadas.

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

- Identificar las necesidades de suministro de alimentos y bebidas.
- Analizar las características de los alimentos y bebidas seleccionados.
- Establecer ofertas de repostería que resulten variadas y de calidad, y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.

C4: Calcular las necesidades de aprovisionamiento interno de géneros asociados a ofertas de repostería 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 de repostería o planes de trabajo debidamente caracterizados:

- Determinar las necesidades de suministro de géneros indicando cantidades.
- Redactar solicitudes de aprovisionamiento 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: Calcular costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas de repostería asociadas.

CE5.1 Explicar la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas.

CE5.2 Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas.

CE5.3 Partiendo de determinadas ofertas de repostería debidamente caracterizadas:

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

CE5.4 Utilizar eficazmente los medios ofimáticos disponibles.

CE5.5 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:
  - Pastelería tradicional.
  - Pastelería industrial.
  - Distribuidor de pastelería.
  - Establecimientos que venden productos de pastelería.
  - Otros establecimientos especializados.
- Estructura organizativa y funcional.
- Aspectos económicos.

### 2. Las ofertas de repostería.

- Definición de los elementos y variables de las ofertas de repostería.
- Planificación y diseño de ofertas: la carta, catálogos para venta directa o a hostelería, otras.
- Cálculo de necesidades de aprovisionamiento interno para confección de ofertas.

### 3. Aprovisionamiento interno.

- El departamento de economato y bodega.
- El ciclo de compra.
- Registros documentales de compras.
- 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.

### 4. 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.

### 5. Nutrición y dietética aplicada a repostería.

- Diferencia entre alimentación y nutrición.
- Caracterización de los grupos de alimentos:
  - Harinas
  - Grasas
  - Lácteos y derivados
  - Ovoproductos
  - Frutas
  - Chocolates y coberturas
  - Frutos secos
  - Azúcares y varios.

- Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos
- Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
- Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas de repostería dirigidos a distintos colectivos.
- Peculiaridades de la alimentación colectiva.

#### **6. Control de calidad en restauración.**

- Aseguramiento de la calidad.
- Características peculiares.
- Concepto de calidad por parte del cliente.
- Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
- Técnicas de autocontrol. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APYPC)
- Actividades de prevención y control de los insumos.

### **Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES**

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: Repostería.