



APROVISIONAMIENTO EN PASTELERÍA

SKU: MF1779_3_V2

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de gestionar procesos de aprovisionamiento en pastelería, En concreto el alumno será capaz de: Clasificar y evaluar los géneros y materias primas utilizados en pastelería atendiendo a sus características organolépticas nutricionales de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas, Analizar y definir procesos de aprovisionamiento recepción y almacenaje de bebidas géneros crudos y semielaborados elaboraciones culinarias y otros materiales especificando las medidas e instrumentos de control y aplicarlos, Formalizar y controlar inventarios de mercancías utensilios mobiliario y equipos propios de la producción de pastelería para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación, Aplicar procedimientos de supervisión de procesos de aprovisionamiento almacenaje y control de inventarios en pastelería controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos, Aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en pastelería, Diferenciar y caracterizar la documentación y aplicaciones informáticas de uso común para controlar consumos en pastelería,

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tema 1. Materias primas en pastelería

- 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. Las materias primas no perecederas
- 1.5. Las materias primas perecederas
- 1.6. Denominaciones de origen
- 1.7. Creación de fichas técnicas y de control

Tema 2. Utilización de productos y materiales de pastelería

- 2.1. Material fungible para pastelería
- 2.2. Material inventariable para pastelería
- 2.3. Bienes que forman las existencias o stocks
- 2.4. Productos en curso
- 2.5. Productos semiterminados (o semielaborados)
- 2.6. Productos terminados

Tema 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. Practicas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento

Tema 4. Control de consumos y existencias

- 4.1. Control e inventario de existencias en pastelería. Concepto
- 4.2. Gestión y valoración de stock
- 4.3. Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto
- 4.4. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en pastelería y el inventario de existencias
- 4.5. Calculo de consumos mermas perdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real