Paraninfo

MF0709_2 - Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos

Editorial: Paraninfo
Autor: RAQUEL HERREROS GONZÁLEZ, ASIER MAZORRIAGA RAMA, TOMÁS MAYORDOMO FELIU
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 148
ISBN 13: 9788428337823
ISBN 10: 8428337829
Precio sin IVA: 16,35 Eur
Precio con IVA: 17,00 Eur
Fecha publicacion: 21/12/2016

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del Módulo Formativo (MF0709_2) Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos, correspondiente al Certificado de Profesionalidad HOTR0509 Repostería, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto.

En él se explica la importancia del diseño de las ofertas de repostería. Asimismo, se presta especial atención al aprovisionamiento interno de las materias primas utilizadas en una pastelería y al control de consumos de estas, pues estos factores son determinantes en la rentabilidad del negocio. Además, se profundiza en la gestión del proceso de aprovisionamiento con el fin de asegurar la calidad del producto recibido, evitar mermas y garantizar el resultado del producto final.

En el primer capítulo se realiza una introducción al sector de las empresas de restauración, especialmente a los establecimientos de pastelería. En el segundo capítulo se analizan las distintas ofertas de repostería que predominan en el mercado actual. En el tercer capítulo se aborda la cuestión del aprovisionamiento interno de materias primas de uso común en pastelería. En el cuarto capítulo se profundiza en el control de consumos y costes. En el quinto capítulo se expone la nutrición y la dietética aplicada a la repostería, para lo que se explican las propiedades nutricionales de los alimentos más utilizados en pastelería y algunos principios dietéticos básicos. Finalmente, el sexto capítulo está centrado en el control de calidad en restauración.

Además, la obra incluye gran número de esquemas, imágenes, tablas y cuadros que favorecen el aprendizaje de los contenidos. Al mismo tiempo, al final de cada capítulo se incluyen útiles actividades finales para el repaso y la autoevaluación de los conocimientos adquiridos.

Asimismo, el enfoque elegido es práctico y profundiza en los contenidos de forma gradual y con un lenguaje claro y sencillo que facilita la comprensión y el aprendizaje.

Todo ello hace de esta obra una herramienta útil y eficaz tanto para profesores como para alumnos.

Los autores son profesionales del sector de la hostelería y el turismo y están especializados tanto en Pastelería como en Cocina y Gastronomía. Cuentan con un amplio bagaje en el sector de la restauración y actualmente son profesores de Formación Profesional de los Ciclos Formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de grado superior de Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

Indice

1. Las empresas de restauración; **2.** Las ofertas de repostería; **3.** Aprovisionamiento interno; **4.** Control de consumos y costes; **5.** Nutrición y dietética aplicada a repostería; **6.** Control de calidad en restauración.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 709. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es