

Ofertas De Repostería, Aprovisionamiento Interno Y Control De Consumos



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 420.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Analizar el sector de la restauración considerando sus relaciones con otras empresas o áreas. Analizar y definir ofertas de repostería, estimando sus diferencias. Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas de repostería determinadas. Calcular las necesidades de aprovisionamiento interno de géneros asociados a ofertas de repostería determinadas, redactando las órdenes de petición. Calcular costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas de repostería asociadas.

CONTENIDOS

Pastelero. Trabajador de la elaboración de caramelos y dulces. Trabajador de la elaboración de productos de cacao y chocolate. Repostero. Pastelero en general. Elaborador-decorador de pasteles.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos

tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.

- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.