

| Grupo | Departamento | MÓDULO                | CURSO   |
|-------|--------------|-----------------------|---------|
| M2H   | HOT          | OFERTAS GASTRONÓMICAS | 2019/20 |

## OJETIVOS Y COMPETENCIAS ESENCIALES

El objetivo general de este módulo consiste en reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

### Objetivos concretos:

Al finalizar el módulo, el alumno debe:

1. Clasificar las empresas de restauración analizando su tipología y características.
2. Determinar ofertas gastronómicas de cocina y repostería caracterizando sus especificidades
3. Ejecutar el proceso de aprovisionamiento de materias primas, teniendo en cuenta las características cualitativas y cuantitativas de las materias primas, y analizando los documentos asociados.
4. Calcular costes globales de la oferta y fija sus precios de venta, analizando las diversas variables que los componen.
5. Interpretar propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.
- 6.- Conocer los parámetros de gestión de calidad de este tipo de empresas

## CONTENIDOS ESENCIALES

### 1ª EVALUACION

#### **1. Organización de las empresas de restauración:**

- Clasificación de las empresas de restauración.
- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- Tendencias actuales en restauración.
- Análisis de oferta y demanda.
- Relaciones interdepartamentales.
- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo: El liderazgo.

#### **2. Ejecución del proceso de compra, recepción, almacenaje y distribución interna de materias primas:**

- Materias primas (categorías comerciales y etiquetados, presentaciones comerciales...).
- Evaluación y selección de proveedores.
- Descripción y características del economato y bodega.
- Detección de necesidades de materias primas.
- Proceso administrativo y documentación de compras: el ciclo de compras (solicitud, compra, recepción, clasificación, y almacenaje de materias primas).
- Proceso administrativo y documentación del aprovisionamiento interno y distribución de géneros. Relaciones interdepartamentales.
- Análisis y control de inventarios: métodos de valoración de stocks (Precio medio ponderado y FIFO,).
- Documentos de producción relacionados con el cálculo de necesidades y el aprovisionamiento interno

#### **3. Determinación de ofertas gastronómicas (Primera Parte)**

- Descripción, definición y clases de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas gastronómicas de cocina y repostería.
- Ofertas básicas: menús, cartas, buffet, tapas y otros. Descripción y análisis.

### 2ª EVALUACION

#### **3. Determinación de ofertas gastronómicas (Segunda Parte)**

- Descripción, definición y clases de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas gastronómicas de cocina y repostería.
- Ofertas básicas: menús, cartas, buffet, tapas y otros. Descripción y análisis.
- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.

#### **4. Cálculo de los costes globales de la oferta y fijación de precios de venta:**

- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.
- Métodos de control de consumos.
- Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.
- Punto muerto de explotación.
- Cálculo de costes y precios de la Oferta de Banquetes y menús colectivos.

#### **5. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos**

- Composición de los alimentos. Rueda de los alimentos.
- Función y degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales.

#### **6.- Conocer los parámetros de gestión de calidad de este tipo de empresas**

### **3ª EVALUACION**

Los alumnos trabajarán aquellos bloques, que se haya venido observando, que no se consiguieron los objetivos y contenidos planteados. Ambos alumnos, tras perder el derecho a evaluación continua y presentarse al examen final, se ha constatado que tienen serias dificultades en la parte correspondiente a una parte en concreto:

#### **BLOQUE 4.- Cálculo de los costes globales de la oferta y fijación de precios de venta:**

- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.
- Métodos de control de consumos.
- Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.
- Cálculo de costes y precios de la Oferta de Banquetes y menús colectivos

### **ADAPTACIONES METODOLÓGICAS**

Motivados por el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, que pautaba el confinamiento de la población así como el lógico cierre de los centros escolares, y las prórrogas establecidas, así como por el marco legal autonómico recogido en el " Comunicado de 13 de abril de 2020, de la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León, relativo a la puesta en marcha del tercer trimestre" y la "Instrucción de 17 de abril de 2020, relativa al desarrollo de la actividad educativa durante el tercer trimestre y la evaluación final del curso académico 2019-2020" se impartirán clases atendiendo a :

- Continuar con el proceso de enseñanza-aprendizaje de forma no presencial, iniciado tras la suspensión de las actividades lectivas, repasando y reforzando los contenidos trabajados hasta el momento.
- El avance de materia se adecuará a cada alumno en función de los medios disponibles, las necesidades específicas de apoyo educativo o el grado de madurez del alumnado.
- Se utilizarán las herramientas facilitadas por la Junta para continuar el refuerzo de los contenidos (mail corporativo, Team,...)

### **ADAPTACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN**

#### **Criterios y mínimos exigidos:**

Valorar y determinar los costes de las elaboraciones individuales y globales, estableciéndose los puntos máximos y mínimos de beneficio.

#### **Trabajos obligatorios:**

- Aquellos alumnos que no hubiesen presentado ningún trabajo de los exigidos durante el segundo trimestre será obligatoria la presentación adecuada para poder superar este módulo.- Se puntuará con un 10 % de la calificación.
- Ejercicios de hojas de costes, cálculos de banquetes y presupuestos.  
Dichos ejercicios tendrán un valor de un 20% y será preceptivo que el alumno entregue, en plazo y según guión establecido por la profesora, los distintos trabajos y ejercicios que se proponen, de lo contrario no se superará este módulo.
- El alumno efectuará un único examen de carácter práctico exclusivo para demostrar el conocimiento global del Bloque 5, debiendo obtener al menos una calificación de cinco puntos sobre diez. Este ejercicio se practicará de forma on-line dejando un plazo de 2 horas para su resolución. Tendrá un validez de 70 %de la calificación.

**Este es un RESUMEN** de las adaptaciones a programaciones didácticas dirigido a los/as alumnos/as. Las programaciones completas están a disposición de los interesados para su consulta en la Jefatura de Estudios del Centro.