
OFERTAS GASTRONÓMICAS

2020/2021

Profesora: Alejandra Alonso García-Rendueles

IES FUENTE FRESNEDO – LAREDO – 2020/21

1 – INTRODUCCIÓN. CONSIDERACIONES GENERALES

El módulo profesional de "Ofertas Gastronómicas" (Código 0045) pertenece a los Ciclos Formativos de Grado Medio de "Técnico en Cocina y Gastronomía" (Código HOT201C) y "Técnico en Servicios de Restauración"(Código HOT202C)

El módulo profesional de "Ofertas Gastronómicas" está asociado a las siguientes unidades de competencia:

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento.

Este módulo contribuye a alcanzar los siguientes Objetivos generales del ciclo formativo:

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

Este módulo contribuye a alcanzar los siguientes Competencias profesionales del ciclo formativo:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.

- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo
- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

2 – RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA 1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
- b) Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.
- c) Se han identificado las variables críticas para asignar un negocio a uno u otro tipo de restauración
- d) Se han identificado las tendencias actuales en restauración.
- e) Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- f) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- g) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

RA 2. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los grupos de alimentos.
- b) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes
- c) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.
- d) Se han descrito las dietas tipo.
- e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.

- f) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta cantábrica.
- g) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.

RA 3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- b) Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.
- d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
- f) Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento. g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
- h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

RA 4. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.
- b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.
- c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.
- d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
- e) Se ha cumplimentado la documentación específica.
- f) Se han reconocido los métodos de fijación de precios.
- g) Se han distinguido los costes fijos de los variables.

- h) Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- i) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.
- j) Se ha analizado la respuesta del público objetivo a la oferta y se han planteado las medidas económicas y comerciales aconsejables para optimizar los resultados.

3 – CONTENIDOS BÁSICOS

1. Organización de las empresas de restauración.

- Clasificación de las empresas de restauración.
- Tipos de establecimientos y formulas de restauración. Identificación y análisis de casos reales.
- Tendencias actuales en restauración. Tendencias en el entorno próximo.
- Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.
- Recogida, tratamiento y eliminación de residuos (pendiente del curso anterior)

2. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:

- Composición de los alimentos.
- Función y degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales.
- Dietas tipo. Dieta mediterránea. Dieta cantábrica.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

3. Determinación de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y clases de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas.
- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis.

- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.

4. Cálculo de los costes globales de la oferta:

- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. Análisis documental de elaboraciones realizadas en el taller.
- Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta. Métodos de seguimiento de precios. Estrategias económicas y comerciales para optimizar resultados.
- Posibilidades de ahorro energético.

4 – CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En lo referente a este punto se seguirán las directrices marcadas por la Orden EDU/66/2010, de 16 de agosto, de evaluación y acreditación académica, en las enseñanzas de Formación Profesional Inicial del Sistema Educativo en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

El módulo se considerará superado cuando se alcance la calificación de 5 en una valoración de 1 a 10.

Para superar el módulo se realizará una única prueba en la fecha que se determine, dicha prueba tendrá por objeto la demostración de los conocimientos específicos del módulo y constará de dos partes (Teórico y Práctica) que deberán contestarse por escrito.

El examen teórico será la mitad test, con respuesta múltiple y siendo solo una respuesta válida y la otra mitad con preguntas de respuesta corta, de rellenar o de definir conceptos. En ambos casos, abarcarán contenidos de todo el temario del módulo.

Este ejercicio se valorará de 0 a 10 y tendrá una duración máxima de 1 hora.

El examen práctico consistirá en una serie de casos prácticos de los diferentes contenidos que conforman el módulo.

Este ejercicio se valorará de 0 a 10 y tendrá una duración máxima de hora y media.

La nota final se calculará realizando la media aritmética entre las puntuaciones de las dos partes, siempre que cada una de las puntuaciones parciales sea igual o mayor a 4 puntos.

5- MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Libro de texto: LÓPEZ ALONSO, Ana María, CARABIAS MUÑOZ, Lorena y DÍAZ PANIAGUA, Ofertas Gastronómicas. Editorial Paraninfo. Madrid, 2017.