

MF1063_3: Ofertas gastronómicas

Elaborado por: Encarnación Mª Garrido Fernandez

Edición: 5.0

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16424-82-5

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España - Printed in Spain

Presentación

Identificación del Módulo Formativo

Bienvenido a la Módulo **MF1063_3: Ofertas gastronómicas**. Este módulo formativo pertenece al Certificado de Profesionalidad **HOTR0110: Dirección y producción en cocina**, que forma parte de la familia de **Hostelería y Turismo**.

Presentación de los contenidos

La finalidad de esta Unidad Formativa es enseñar al alumno a diseñar ofertas gastronómicas.

Para ello, en primer lugar se estudiarán las fórmulas en la restauración, la clasificación del establecimiento en la restauración y las propuestas culinarias. También se analizarán las relaciones externas con otras empresas, el proceso evolutivo en la restauración, y la macro-economía y micro-economía en la restauración. Por último, se profundizará en los precios de las ofertas gastronómicas.

Objetivos del Módulo Formativo

Al finalizar este módulo formativo aprenderás a:

- Analizar la estructura, evolución y tendencias del subsector de restauración.
- Determinar la composición y características de ofertas gastronómicas diversas teniendo en cuenta los parámetros nutritivos, económicos y comerciales que normalmente se contemplan en el subsector de restauración.
- Realizar estudios de precios, propios y de la competencia, de distintas ofertas gastronómicas y calcular costes de ofertas, platos y materias primas para estimar posibles precios de dichas ofertas.

Índice

UD1. Fórmulas en la restauración	9
1.1. Definición.....	11
1.2. Características básicas	15
UD2. Clasificación de establecimiento en la restauración	55
2.1. Tipos de establecimientos.....	57
2.1.1. Características más importantes	64
2.1.2. Tipos de servicios	72
2.1.3. Procesos básicos	77
2.1.4. Estructuras organizativas	93
UD3. Propuestas culinarias.....	107
3.1. Definición.....	109
3.2. Características.....	110
3.3. Tendencias alimentarias	115
3.3.1. Parámetros nutritivos.....	117
3.3.1.1. Tipos de componentes de las ofertas.....	119
3.3.1.2. Los grupos de alimentos.....	124
3.3.1.3. Peculiaridades de la alimentación colectiva.....	127

3.3.2. Parámetros económicos y comerciales	134
3.3.2.1. La legislación vigente.....	139
3.3.3. La carta	145
3.3.3.1. Definición	146
3.3.3.2. Tipología	149
3.3.3.3. Principios básicos para su diseño	153
3.3.3.4. Merchandising y ofertas de productos.....	157
3.3.4. El menú	159
3.3.4.1. Definición	160
3.3.4.2. Tipología	162
3.3.4.3. Principios básicos para el diseño	177
3.3.5. Alimentación familiar y colectiva	180
3.3.6. Técnicas creativas en la realización de ofertas gastronómicas	181
 UD4. Relaciones externas con otras empresas	 201
4.1. Tipos de establecimientos	203
4.2. Definición de alojamientos turísticos y no turísticos	218
4.3. Fórmulas de estudio de la competencia.....	224
4.3.1. Ofertas gastronómicas	231
4.3.2. Platos	234
4.3.3. Materias primas	238
 UD5. Proceso evolutivo en la restauración.....	 249
5.1. Fórmulas y modalidades	251
5.2. Tipos de factores	260
5.2.1. Sociales	269
5.2.2. Económicos	277
 UD6. Macro-economía y micro-economía en la restauración.	 293
6.1. Definición.....	295
6.2. Diferencia entre ambas	306

6.3.	Funciones y estructuras de cada una de ellas	307
6.4.	Evolución del subsector en la restauración	321
UD7.	Los precios de las ofertas gastronómicas	331
7.1.	Métodos para el cálculo de precios	333
7.1.1.	El coste del plato	337
7.1.1.1.	Definición	339
7.1.1.2.	Componentes	340
7.1.1.3.	Documentación	344
7.1.2.	El escandallo del producto	345
7.1.2.1.	Definición	349
7.1.2.2.	Fórmulas	351
7.1.3.	Costes directos e indirectos	364
7.1.4.	Métodos ofimáticos	371
7.1.5.	Proyecto de viabilidad de restauración	380
Glosario	399
Soluciones	403

Área: hostelería y turismo

UD1

Fórmulas en la
restauración

- 1.1. Definición
- 1.2. Características básicas

1.1. Definición

En este apartado y para comenzar este módulo vamos a partir por establecer la definición tanto de restaurantes como de fórmulas de restauración. Para ello, partiremos por establecer la definición de lo que vamos a entender en este módulo por fórmulas de restauración, para posteriormente analizar en que consiste el concepto de restaurante.

Definición de fórmulas de restauración

Definición de restaurante

Definición de fórmulas de restauración

Las fórmulas de restauración son los diferentes tipos de establecimientos de restauración teniendo en cuenta los siguientes parámetros:

- El establecimiento físico.
- La ubicación del mismo.
- El servicio que se realiza.
- La oferta gastronómica.
- Los productos que se venden.
- La gestión que se efectúa en el negocio.

Los establecimientos de restauración se pueden clasificar en base a dos apartados principales como pueden ser lo siguiente:

- Los restaurantes tradicionales como son: los bares, cafeterías, restaurantes tradicionales.

- Los establecimientos de nueva restauración son: grill o parrillas, buffet, especialidades, fastfood, gourmet, takeaway, nouvellecuisine.

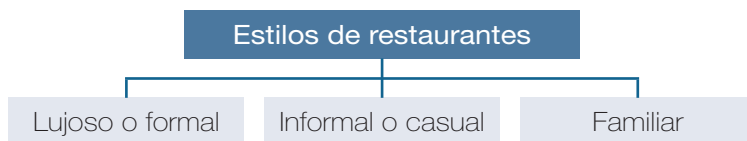
Todos estos son los principales tipos de restaurantes que nos podemos encontrar los cuales se estudiarán en las siguientes pantallas indicando su función y características principales de cada uno de ellos.

Entre las fórmulas de restauración más conocidas y que por tanto se aplican de forma más frecuente entre los distintos encargados de realizar las labores de cocina y diseño de platos, se van a descargar las siguientes:

- Self-service o líneas de autoservicio.
- Free-flow.
- Fast-food.
- Restauración activa.
- Take-away.
- Delivery-food.
- Vending.
- Catering.

Todas estas serán explicadas en las siguientes líneas para desarrollar el siguiente apartado. Por tanto, se entenderá por fórmulas de restauración, los diferentes tipos de restaurantes que pueden existir, con el fin de exponer los distintos apartados.

A grandes rasgos, se puede decir, que existen diferentes estilos de restaurantes, como pueden ser los que se exponen a continuación:





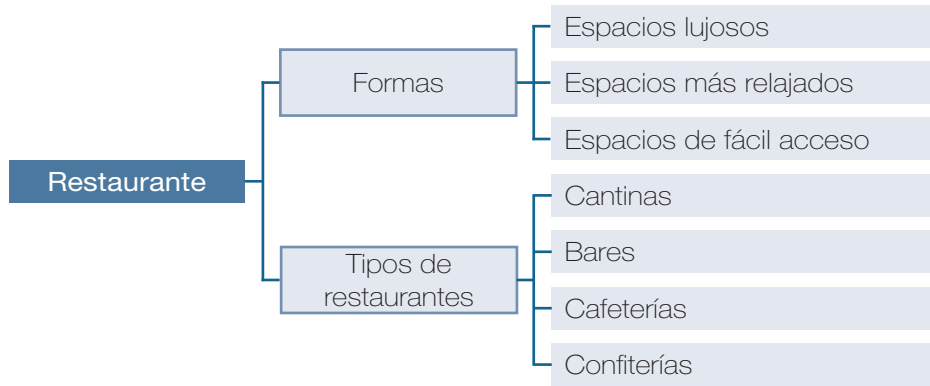
En cuanto a los estilos de los restaurantes se ha de exponer que estos dependerán de lo que se estime adecuado para solventar las posibles necesidades de los clientes. Para ello, se ha de tener en cuenta los distintos aspectos o facetas relativas a las necesidades de los clientes. Pues cada vez es más frecuente que este tipo de espacios, sean usados como lugar en el cual realizar las actividades de encuentro, reuniones empresariales o espacios destinados para desarrollar nuestras obligaciones.

Definición de restaurante

El término restaurante ha sido definido por el Diccionario de la Real Academia Española como “Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local.” Por tanto el restaurante ha de reunir las siguientes características:

- Establecimiento en el cual se facilita a los clientes un servicio alimenticio.
- Es un espacio público que permite que cualquier persona pueda disfrutar de sus servicios. Aunque en determinados espacios se reservan el derecho de admisión, o se establezca una política de reservas.
- El servicio de alimentación se otorga a los clientes como una contraprestación. Es decir, el servicio tiene que ser pagado, no puede ser gratuito.
- El modo de pago, los platos servicios, el ambiente, la calidad del servicio prestado, cambiarán a lo largo del tiempo según se estime en el establecimiento.
- Los restaurantes pueden ser de diferentes formas:
 - Un espacio lujoso, que ha de seguir el protocolo establecido en el mismo, para ofrecer un servicio de lo más exquisito.
 - Un espacio más relajado y de fácil acceso, donde la atención como la comida que se disfruta son simples pero satisfacen al sujeto.
- También son considerados como restaurantes, aunque reciben otro tipo de nombres los siguientes espacios: cantinas, bares, cafeterías, confiterías.

A continuación se van a exponer las distintas formas que pueden tener los restaurantes, así como los distintos establecimientos que a pesar de no tener nombre de restaurante son considerados como tal:



La composición del restaurante es muy simple pues cuenta con dos espacios independientes totalmente interconectados como pueden ser los siguientes:



El salón es el espacio en el cual se atienden a los clientes y es el lugar en el cual se encuentran las **mesas** y las **sillas**.

En este mismo espacio también se ubica la barra de mozos donde se realizan las tareas administrativas y se efectúa el cobro de las facturas generadas. Desde esta barra se contacta con la cocina para poder comunicar los pedidos, así como recoger algunos de los productos que se van a facilitar.



La cocina es el espacio en el cual los empleados efectúan los platos que han sido reclamados de acuerdo a las posibilidades y a la facilidad para efectuarlos. No obstante, se tratará de respetar el orden de entrada, para evitar que haya clientes que esperen más tiempo de lo estrictamente recomendado. Todos los restaurantes van a cumplir con estas características básicas, salvo los establecimientos de comida para llevar, no contarán con grandes salones, sino que tendrán una sala de despacho.

1.2. Características básicas

A continuación, se van a estudiar las características básicas de cada una de las fórmulas de restauración que se ha expuesto con anterioridad. Las cuales, consisten en lo siguiente:



Estos son los principales tipos de restaurantes que serán analizados con detenimiento en las siguientes pantallas. Lo fundamental es conocer en que consiste cada uno de los apartados que se exponen para conocer cuál es la función que estos han de desempeñar y los motivos que se han de efectuar para desarrollar tal actividad.

Cada una de estas fórmulas de restauración viene a cumplir unos objetivos finales, por este motivo vamos a establecer la definición de cada uno de ellos, las funciones que han de cumplir estos y las características principales de los mismos. Conociendo las diferentes fórmulas de restauración y los medios que se han de usar para sufragar las necesidades descritas.

Self-service o líneas de autoservicio

Esta fórmula de restauración se basa en la técnica de que sea el propio cliente el que elija, escoja y se sirva los productos que desea tomar. Para ello, el espacio tiene que estar compuesto por los siguientes equipos:

- Distribución de las distintas ofertas gastronómicas que el establecimiento ofrece en mostradores dispuestos para tal actividad.
- La maquinaria en la cual se deposite la comida debe ser adecuada para mantener los alimentos en perfecto estado de conservación.
- El cliente tendrá a su disposición los utensilios necesarios para coger los productos.

- Debe de contar con una bandeja que permita que el cliente pueda coger los productos con total comodidad.
- El pago de los productos recabados se puede realizar al principio o al final del disfrute de los servicios prestados.



Self-service

El equipo elemental para efectuar las labores es el mostrador, en el cual se tienen que habilitar las siguientes zonas de las que vamos a ver en que consisten y como se han de desarrollar la labor en ellas:

- La **zona de recogida** de bandejas, cubiertos, servilletas, pan y platos debe estar dispuesta tanto a la entrada de los mostradores para efectuar la recogida de los distintos utensilios, como a la salida de la zona en la que se ha disfrutado el servicio. El cliente se encargará de dejar los instrumentos en las bandejas dispuestas para tal acción. Este espacio sirve para hacer la recogida de los distintos utensilios:
 - Bandejas.
 - Cubiertos.
 - Servilletas.
 - Pan.
 - Platos.
 - Vasos.
 - Jarras.
- La **zona refrigerada** debe estar provista de un sistema de refrigeración que permita mantener los productos en un estado de conservación ideal. En ellos, se suelen depositar tanto las bebidas como los postres. En esta zona encontraremos:
 - Bebidas.
 - Refrescos.
 - Postres.
 - Helados.
 - Tartas.
 - Zumos.
 - Agua.
 - Gazpachos.
- En cuanto a la **zona de platos fríos** también debe de contar con un sistema para conseguir el mantenimiento de los productos de forma fresca o refrigerada. En este tipo de zonas se encuentran las ensaladas.
 - Ensaladas.
 - Entrantes fríos.
 - Embutidos.
 - Pan.
 - Salazones.
- En lo que se refiere a la **zona de platos calientes**, esta ha de estar provista de un sistema que permita mantener los alimentos en buen estado durante un periodo de tiempo dilatado. En esta zona se van a encontrar:
 - Los entrantes calientes.
 - Principales.
 - Y platos secundarios, cuando estos sean calientes.

- La zona de **bebidas calientes**, se encontrará cerca de la zona de platos calientes, lo cual permitirá que los productos estén en un estado idóneo. Entre las bebidas calientes se han de destacar los siguientes tipos de alimentos:
 - Sopas.
 - Consomés.
 - Leche.
 - Café.
 - Tés.
 - Infusiones.

En este tipo de establecimientos las ofertas gastronómicas, pueden ser muy variadas y tienen que estar bien publicitadas. Por tanto, la información que se ha de facilitar es la siguiente:

- Menú que se oferta.
- Posibilidad para combinar los distintos menús.
- Ofertas especiales.



Este sistema de trabajo, es el ideal, para aquellos espacios de restauración que deseen dar un servicio más rápido y contar con un personal laboral reducido. Pues no necesitará efectuar el servicio de mesa, y el propio personal laboral encargado de cocinar, tendrá que efectuar la recogida de bandejas y la limpieza de las mesas y los utensilios usados. Aunque hay una serie de establecimientos, que encargan la recogida de las bandejas a los propios clientes, los cuales tendrán que colocar las mismas en carros de transporte.

Los establecimientos que realizan este tipo de servicio son los siguientes:

- Áreas de servicio ubicadas en autopistas, autovías o carreteras nacionales.
- Restaurantes tradicionales que planteen dar un servicio más impersonal y rápido a sus clientes.
- Restaurantes de los hoteles que albergan a un gran número de comensales de forma diaria.

Colectividades, como pueden ser las escuelas, institutos, hospitales, instituciones penitenciarias, comedores benéficos, comedores universitarios. Los cuales, ofrecen un servicio de alimentación a gran escala.

Esta fórmula de restauración, establece una serie de problemas, como puede ser:

- El descontrol que genera el movimiento excesivo por parte de los clientes.
- El transito que estos han de efectuar.
- Las colas y esperas inútiles, que provocan que el servicio sea más lento. Como puede ser la canalización de los clientes a la hora de efectuar una serie de acciones o actividades.

Para evitar estos problemas, se ha de establecer lo siguiente, controlar la entrada de los clientes, disponer de una organización adecuada, tanto para que estos se puedan servir de forma inmediata, como a la hora de salir del recinto que estos no tengan que hacer colas para pagar los servicios recibidos o para depositar las bandejas en las cuales se han depositado los alimentos para el consumo del sujeto.



Estas correcciones, generaron una nueva fórmula de restauración. La cual se va a analizar en el siguiente apartado. Cuyo fin principal es permitir que los clientes puedan efectuar sus labores de la mejor forma posible.

Free-flow

Con este nuevo sistema, traducido del inglés como de libre fluidez, se consiguen eliminar algunos de los inconvenientes generados. Esta fórmula de restauración consiste en:

- La distribución en islas de servicio las distintas ofertas gastronómicas que el establecimiento ofrece.
- Esta distribución dependerá del espacio del que se dispone y de las máquinas o utensilios con el que se cuenta.
- De esta forma, se consigue que el cliente pueda ir de una isla a otra con su bandeja para así evitar el tener que adoptar grandes esperas o colas.

Estas islas de servicio suelen estar separadas por medio de las siguientes zonas:

- Recogida de material.
- Bebidas.
- Ensaladas.
- Entrantes y platos principales calientes.
- Parrilla o plancha en las cuales efectuar las labores, show-cooking.
- Zona de cajas.



El self-service y el free flow no es lo mismo que el servicio de buffet, que a pesar de ser un servicio muy similar, cuentan con una serie de diferencias de gran notabilidad. En el caso de buffet, el encargado tiene control total y absoluto de lo que el cliente va a recibir. En este último, el cliente paga una cantidad de dinero, que le da derecho a repetir y a adquirir la comida tantas veces como este quiera. Este tipo de establecimientos están presentes en los restaurantes asiáticos. En este tipo de espacios el cliente puede repetir de los productos que se ofertan cuantas veces quieran. De esta forma, los clientes se sentirán más libres para escoger los productos que desean tomar y satisfacer sus necesidades de forma completa. Esto implica además, el realizar el cobro por anticipado del servicio que se va a ofrecer al cliente y disponer de una gran variedad de comidas.

Fast-food

Estamos ante establecimientos de comida rápida, por medio del cual el cliente solicita la petición en el mostrador, pagando la cantidad adeudada y posteriormente se entregará el producto indicado. Este tipo de servicios pueden ser consumidos tanto en el interior como en el exterior. Las características que definen este tipo de restaurantes son las siguientes: