

HOTR0065 LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Categoría

Hostelería y turismo



www.clictic.es

Objetivos

Analizar los diferentes procesos que intervienen en la gestión logística, economato y bodega de un restaurante-bar evitando los riesgos que puedan derivarse de la manipulación de mercancías.

Aplicar los procedimientos en la gestión logística y organizativa de los almacenes e inventarios.

Realizar operaciones de economato y bodega desarrollando el proceso de aprovisionamiento interno del restaurante-bar.

Características



Modalidad
E-learning



Duración
35H

Índice de contenidos

Módulo 1 GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE ALMACENES 20H

- Introducción a la gestión logística: Aspectos generales.
 - Logística dentro de la empresa La logística dentro de la empresa.
 - Análisis de costes logísticos.
 - Indicadores de la gestión logística.

- Gestión y organización de los almacenes.
 - Principios organizativos de almacén
 - Almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.
 - Sistemas de almacenaje: introducción, topologías.
 - Lay out de los almacenes.
 - Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga).

- Organización del stock.
 - Introducción en la gestión de inventarios.
 - Clasificación de stocks.
 - Rotación de stocks.
 - Elementos integrantes de la composición de stock.
 - Clases de stocks.
 - Optimización de los costes de stock.
 - Método analítico de valoración a,b,c.
 - Cálculo de la norma.
 - Flujos internos.
 - Clases de stocks.
 - Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.

Índice de contenidos

Módulo 2 OPERACIONES DE ALMACENAJE Y APROVISIONAMIENTO 15H

- Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar.
 - Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones. Personal que interviene en la elaboración de pedidos. Factores que hay que tener en cuenta. Trabajo con los distribuidores.
 - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. Recepción de mercancías. Almacenaje y control de evolución de los géneros. Condiciones de conservación de los productos.
 - Controles de almacén. Circuito documental. Software. Control de inventarios.
- Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar.
 - Clasificación: variedades más importantes, caracterización cualidades y aplicaciones básicas. Destilados. Bebidas no alcohólicas. El vino. Helados y semifríos. Salsas.
 - Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.
- Ejecución del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar.
 - Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
 - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos. Compras. Pedidos. Postservicio. Estudio de tiempos, recorridos y procesos. Control de calidad.
- Prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería
 - Sector hostelero.
 - Factores de riesgo.
 - Riesgos y medidas preventivas en el sector.
 - Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de bar.
 - Control de las medidas implantadas.