

HOTR0020 LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS



180,00 € - 250,00 €

Este curso Logística en la Cocina: Aprovechamiento de Materias Primas se dirige a todos aquellos profesionales de la hostelería que quieran mejorar sus capacidades a la hora de gestionar la logística de la cocina.

Categorías: [Cursos online](#), [Hostelería y Turismo](#) |

INFORMACIÓN

Duración	75 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOGÍSTICA Y ORGANIZACIÓN DE ALMACÉN Y STOCK

1. Conocimiento de la gestión logística: Aspectos generales.
2. - Logística dentro de la empresa.
3. - Análisis de costes logísticos.
4. - Indicadores de la gestión logística.
5. Gestión y organización de los almacenes.
6. - Principios organizativos del almacén
7. - Almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.
8. - Sistemas de almacenaje: introducción, topologías.
9. - Lay out de los almacenes.
10. - Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga).
11. Organización del stock.
12. - Introducción en la gestión de inventarios.
13. - Clasificación de stocks.
14. - Rotación de stocks.
15. - Elementos integrantes de la composición de stock.
16. - Clases de stocks.
17. - Optimización de los costes de stock.
18. - Método analítico de valoración a,b,c.
19. - Cálculo de la norma.
20. - Flujos internos.
21. - Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES Y APROVISIONAMIENTO EN EL DEPARTAMENTO DE COCINA

1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar.

2. - Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
3. - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
4. - Controles de almacén.
5. Organización del departamento de cocina.
6. - Definición y organización característica.
7. - Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
8. - Especificidades en la restauración colectiva.
9. - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
10. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina.
11. - Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
12. - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
13. - Controles de almacén.
14. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina.
15. - Huevos.
16. - Arroz.
17. - Hortalizas.
18. - Legumbres.
19. - Condimentos y especias.
20. - Pescados.
21. - Mariscos.
22. - Aves.
23. - Carnes.
24. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.
25. - Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
26. - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.
27. Prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería.
28. - Sector hostelero.
29. - Factores de riesgo.
30. - Riesgos y medidas preventivas en el sector.
31. - Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina.
32. - Control de las medidas implantadas.