

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



180,00 € - 250,00 €

Este Curso HOTR0065 Logística En Bar: Aprovechamiento Y Almacenaje De Alimentos Y Bebidas le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional Hostelería y Turismo. Con este CURSO HOTR0065 Logística En Bar: Aprovechamiento Y Almacenaje De Alimentos Y Bebidas el alumno será capaz de desenvolverse dentro del sector y 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.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#), [Hostelería y Restauración](#) |

INFORMACIÓN

Duración	35 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. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE ALMACENES

1. Introducción a la gestión logística: Aspectos generales.
2. - Logística dentro de la empresa La 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 de 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. - Clases de stocks.
22. - Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE ALMACENAJE Y APROVISIONAMIENTO

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