

## **HOTR050PO LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**



**180,00 € - 250,00 €**

Este Curso HOTR050PO LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR050PO LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO 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](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

### **INFORMACIÓN**

<b>Duración</b>	<a href="#">35 h</a>
<b>Modalidad</b>	<a href="#">Online</a>
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN LOGÍSTICA: ASPECTOS GENERALES.

1. La logística dentro de la empresa
2. Análisis de costes logísticos
3. Indicadores de la gestión logística

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS ALMACENES.

1. Principios organizativos de almacén
2. El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos
3. Sistemas de almacenaje: introducción, topologías
4. El lay out de los almacenes,
5. Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga)

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA ORGANIZACIÓN DEL STOCK.

1. Introducción en la gestión de inventarios
2. Clasificación de stocks
3. Rotación de stocks
4. Elementos integrantes de la composición de stock
5. Clases de stocks

6. Optimización de los costes de stock
7. Método analítico de valoración a,b,c
8. El cálculo de la norma
9. Flujos internos
10. Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN EL RESTAURANTE-BAR**

1. Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
2. - Personal que interviene en la elaboración de pedidos
3. - Factores a tener en cuenta
4. - Trabajo con los distribuidores
5. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
6. - Recepción de mercancías
7. - Almacenaje y control de evolución de los géneros
8. - Condiciones de conservación de los productos
9. Controles de almacén
10. - Circuito documental
11. - Software
12. - Control de inventarios

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN EL BAR.**

1. Clasificación: variedades más importantes, caracterización cualidades y aplicaciones básicas
2. - Destilados
3. - Bebidas no alcohólicas
4. - El vino
5. - Helados y semifríos
6. - Salsas
7. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN**

## **EL RESTAURANTE-BAR**

1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas
2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos
3. - Compras
4. - Pedidos
5. - Postservicio
6. - Estudio de tiempos, recorridos y procesos
7. - Control de calidad

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y DE ALMACENES DE HOSTELERÍA.**

1. El sector hostelero
2. Factores de riesgo
3. Riesgos y medidas preventivas en el sector
4. Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de bar
5. Control de las medidas implantadas

