ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso

HOTR0065 Logística En Bar: Aprovisionamiento Y Almacenaje De Alimentos Y Bebidas

---

Modalidad de realización del curso: Online

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Este Curso HOTR0065 Logística En Bar: Aprovisionamiento 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: 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.

CONTENIDOS

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 APROVISIONAMIENT

1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar.
2. - Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos,
3. documentación y aplicaciones. Personal que interviene en la elaboración de pedidos.
4. Factores que hay que tener en cuenta. Trabajo con los distribuidores.
5. - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. Recepción de mercancías.
6. Almacenaje y control de evolución de los géneros. Condiciones de conservación de los productos.
7. - Controles de almacén. Circuito documental. Software. Control de inventarios.
8. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar.
9. - Clasificación: variedades más importantes, caracterización cualidades y
10. aplicaciones básicas. Destilados. Bebidas no alcohólicas. El vino. Helados y semifríos.
11. Salsas.
12. - Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales
13. que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación

14. Ejecución del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar.
15. - Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
16. - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos. Compras. Pedidos.
17. Postservicio. Estudio de tiempos, recorridos y procesos. Control de calidad.
18. Prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería
19. - Sector hostelero.
20. - Factores de riesgo.
21. - Riesgos y medidas preventivas en el sector.
22. - Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de bar.
23. - Control de las medidas implantadas.

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS