



## **HOTR050PO. Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas.**

**Sku:** PS\_HOTR050PO

**Horas:** 35

**Formato:** HTML

### **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.

### **CONTENIDOS**

- **1. Introducción a lo gestión logística: aspectos generales.**
  - La logística dentro de la empresa.
  - Análisis de costes logísticos.
  - Indicadores de la gestión logística.
- **2. La gestión y organización de los almacenes.**
  - Principios organizativos de almacén.
  - El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.
  - Sistemas de almacenaje: introducción, topologías.
  - El lay out de los almacenes.
  - Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga)
- **3. La 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.
  - El cálculo de la norma.

- Flujos internos.
- Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.
- **4. 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 a 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.
- **5. 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.
- **6. Desarrollo 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.
- **7. La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería.**
  - El 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.