



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.