



HOTR0020. Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas.

Sku: PS_HOTR0020

Horas: 75

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Identificar los diferentes procesos que intervienen en la gestión logística de una cocina, organización de alimentos y stocks detectando posibles anomalías en la conservación y/o regeneración.
- Aplicar los procedimientos en la gestión logística y organizativa de los almacenes y la gestión de inventarios.
- Identificar las principales materias primas utilizadas en el departamento de cocina y realizar procesos de aprovisionamiento interno de la cocina, economato y bodega.

CONTENIDOS

- **Unidad 1. Logística y organización de almacén y stock**
 - Conocimiento / Capacidades cognitivas y prácticas
 - Conocimiento de la gestión logística: Aspectos generales.
 - Logística dentro de la empresa.
 - Análisis de costes logísticos.
 - Indicadores de la gestión logística.
 - Gestión y organización de los almacenes.
 - Principios organizativos del almacén
 - Almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.
 - Sistemas de almacenaje: introducción, topologías.
 - Lay out de los almacenes.
 - Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga).
 - 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.
 - Cálculo de la norma.
 - Flujos internos.
 - Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.
 - Habilidades de gestión, personales y sociales
 - Comprensión de los aspectos generales de la gestión logística
 - Capacidad de organización de almacenes.
 - Asimilación de las pautas y métodos organizativos del stock en almacenes.
- **Unidad 2. Operaciones y aprovisionamiento en el departamento de cocina.**
 - Conocimiento / Capacidades cognitivas y prácticas
 - 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.
 - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
 - Controles de almacén.
 - Organización del departamento de cocina.
 - Definición y organización característica.
 - Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
 - Especificidades en la restauración colectiva.
 - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
 - Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina.
 - Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
 - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
 - Controles de almacén.
 - Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina.
 - Huevos.
 - Arroz.
 - Hortalizas.
 - Legumbres.
 - Condimentos y especias.
 - Pescados.
 - Mariscos.
 - Aves.
 - Carnes.
 - Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.
 - Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
 - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.
 - Prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería.
 - Sector hostelero.
 - Factores de riesgo.

- Riesgos y medidas preventivas en el sector.
- Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina.
- Control de las medidas implantadas.
- Habilidades de gestión, personales y sociales
 - Capacidad de realizar las labores de aprovisionamiento y almacenamiento de materias primas en un bar o restaurante.
 - Conocimiento de las materias primas culinarias.
 - Capacidad organizativa y de toma de decisiones.
 - Asimilación de la importancia de la prevención de riesgos para la seguridad en el trabajo.