



## **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.