



## **HOTR0065. Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas.**

**Sku:** PS\_HOTR0065

**Horas:** 35

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

- Aplicar los procedimientos en la gestión logística y organizativa de los almacenes e inventarios.
- Realizar operaciones de economato y bodega desarrollando el proceso de aprovisionamiento interno del restaurante-bar.

### **CONTENIDOS**

- **Unidad 1. Gestión y organización de almacenes.**
  - Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
    - Introducción a la gestión logística: Aspectos generales.
      - Logística dentro de la empresa La logística dentro de la empresa.
      - Análisis de costes logísticos.
      - Indicadores de la gestión logística.
    - Gestión y organización de los almacenes.
      - Principios organizativos de 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.
    - Clases de stocks.
    - 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 de almacenaje y aprovisionamiento.**
  - Conocimientos / 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. Personal que interviene en la elaboración de pedidos. Factores que hay que 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.
    - 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.
    - Ejecución 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.
    - 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 bar.
      - Control de las medidas implantadas.
  - Habilidades de gestión, personales y sociales
    - Capacidad de realizar las labores de aprovisionamiento y almacenamiento de un bar o restaurante.
    - Asimilación de la importancia de la prevención de riesgos para la seguridad en el trabajo.