



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

Sku: HOTR0065_EC

Horas: 35

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. Gestión y organización de almacenes

1.1. Introducción a la Gestión Logística: Aspectos Generales

1.1.1. Logística dentro de la Empresa

1.1.2. Análisis de Costes Logísticos

- Indicadores de la Gestión Logística

1.2. Gestión y Organización de los Almacenes

1.2.1. Principios Organizativos de Almacén

1.2.2. Almacén como Parte Integrante de Nuestra Tipología de Productos

1.2.3. Sistemas de Almacenaje

- Introducción
- Tipologías

1.2.4. Layout de los Almacenes

1.2.5. Sistemas de Gestión de Almacén Informatizado (SGA)

1.3. Organización del Stock

1.3.1. Introducción en la Gestión de Inventarios

1.3.2. Clasificación de Stocks

1.3.3. Rotación de Stocks

1.3.4. Elementos Integrantes de la Composición de Stock

1.3.5. Clases de Stocks

1.3.6. Optimización de los Costes de Stock

1.3.7. Método Analítico de Valoración ABC

1.3.8. Cálculo de la Norma

1.3.9. Flujos Internos

1.3.10. Clases de Stocks

1.3.11. Métodos de Valoración de Salidas de Existencias

- FIFO
- LIFO
- PMP

2. Operaciones de almacenaje y aprovisionamiento

2.1. Realización de Operaciones Sencillas de Economato y Bodega en el Restaurante-Bar

2.1.1. 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

2.1.2. Almacenamiento

- Métodos Sencillos y Aplicaciones
- Recepción de Mercancías
- Almacenaje y Control de la Evolución de los Géneros
- Condiciones de Conservación de los Productos

2.1.3. Controles de Almacén

- Circuito Documental

- Software
- Control de Inventarios

2.2. Utilización de Materias Primas Culinarias y Géneros de Uso Común en el Bar

2.2.1. Clasificación

- Variedades Más Importantes
- Caracterización, Cualidades y Aplicaciones Básicas
- Destilados, Bebidas no Alcohólicas, Vino, Helados y Semifríos, Salsas

2.2.2. Clasificación Comercial

- Formas de Comercialización
- Tratamientos Habituales
- Necesidades Básicas de Regeneración y Conservación

2.3. Ejecución del Proceso de Aprovisionamiento Interno en el Restaurante-Bar

2.3.1. Formalización y Traslado de Solicitudes Sencillas

2.3.2. Ejecución de Operaciones en el Tiempo y Forma Requeridos

- Compras, Pedidos, Postservicio
- Estudio de Tiempos, Recorridos y Procesos
- Control de Calidad

2.4. Prevención de Riesgos en la Gestión Logística y de Almacenes de Hostelería

2.4.1. Sector Hostelero

2.4.2. Factores de Riesgo

2.4.3. Riesgos y Medidas Preventivas en el Sector

2.4.4. Identificación y Prevención de Riesgos en los Puestos de Logística de Bar

2.4.5. Control de las Medidas Implantadas