Funciones y características de los procesos en la gestion del aprovisionamiento en restauración.

Sku: CT0372

Horas: 30

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento. 1.1. Adquisición de materiales necesarios para la elaboración y/o comercialización de los productos. 1.2. Gestión del almacenaje de los productos. 1.3. Control de inventario y los costes asociados al mismo. **2. Proceso de aprovisionamiento.** 2.1. Selección de proveedores. 2.2. Las competencias. 2.3. Modalidades de compra. **3. Características de los procesos y metodología para detectar necesidades de aprovisionamiento.** 3.1. Fuente de suministro. 3.2. Gestión de solicitudes de compra. 3.3. Procedimientos de recepción de mercancía. 3.4. Procedimiento de control de mercancía. **4. Formas de expedición. canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas. 5. Proceso administrativo de las compras.** 5.1. Peticiones en cada una de las unidades. 5.2. Solicitudes u órdenes de compra. 5.3. Libro de registro de entrada de mercancías. 5.4. Albarán. 5.5. Fichas de existencias o inventario teórico. 5.6. Factura. **6. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales. 7. Caracterización. concreción de sistemas. procesos de almacenamiento y distribución interna. 8. Diseño de rutas de distribución interna. 9. Control e inventario de existencias. 10. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento. 11. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias.**