



## Control de consumos y existencias en pastelería

---

**Sku:** CT0593

**Horas:** 14

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Control e inventario de existencias en pastelería. Concepto 2. Gestión y valoración de stock 2.1. Sistema FIFO 2.2. Sistema LIFO 2.3. Sistema NIFO 2.4. Precio medio ponderado (PMP) 2.5. Precio medio 2.6. Revalorización periódica 3. Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto 4. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en pastelería y el inventario de existencias 4.1. Albarán 4.2. Reporte de compras diarias 4.3. Ficha de inventario permanente 4.4. Vale de pedidos 4.5. Parte de consumos diarios 4.6. Inventario o control de existencias en stock por sondeos 5. Cálculo de consumos. mermas. pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real