

HOTR0065. LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.



SKU: PS_HOTR0065

Horas: 35

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.

CONTENIDO

- **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.