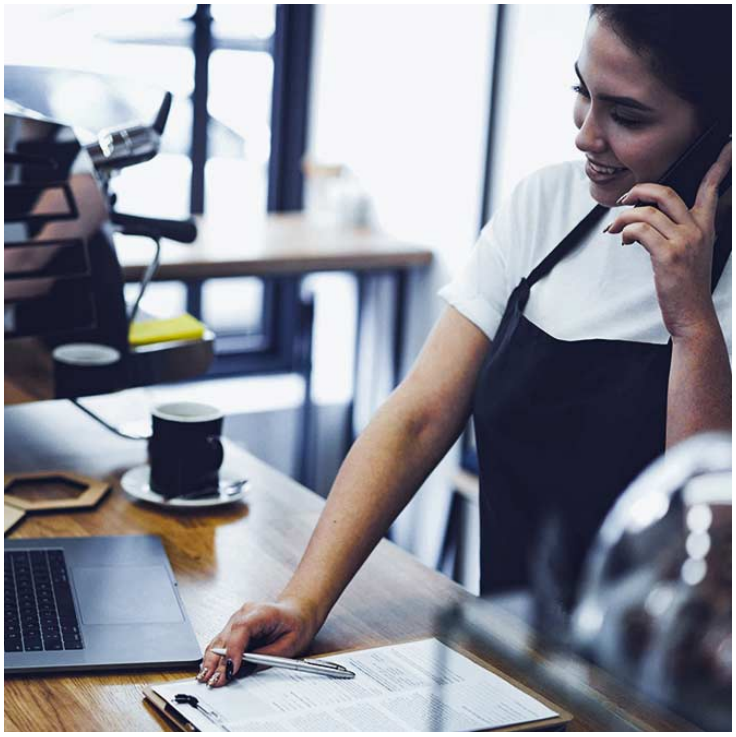
Logística en Bar: Aprovisionamiento y Almacenaje de Alimentos y Bebidas (35 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Product Tags: cursos de formación, hostelería y turismo
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/logistica-en-bar-aprovisionamiento-y-almacenaje-de-alimentos-y-bebidas-hotr050po/

Objetivo

Con el Curso de **Logística en Bar: Aprovisionamiento y Almacenaje de Alimentos y bebidas** de **35 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN LOGÍSTICA: ASPECTOS GENERALES.

1.1. La logística dentro de la empresa.

1.2. Análisis de costes logísticos.

1.3. Indicadores de la gestión logística.

LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS ALMACENES.

2.1. Principios organizativos de almacén.

2.2. El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.

2.3. Sistemas de almacenaje: introducción, topologías.

2.4. El lay out de los almacenes,

2.5. Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga)

LA ORGANIZACIÓN DEL STOCK.

3.1. Introducción en la gestión de inventarios.

3.2. Clasificación de stocks.

3.3. Rotación de stocks.

3.4. Elementos integrantes de la composición de stock.

3.5. Clases de stocks.

3.6. Optimización de los costes de stock.

3.7. Método analítico de valoración a,b,c.

3.8. El cálculo de la norma.

3.9. Flujos internos.

3.10. Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.

REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN EL RESTAURANTE-BAR.

4.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.

4.1.1. Personal que interviene en la elaboración de pedidos

4.1.2. Factores a tener en cuenta.

4.1.3. Trabajo con los distribuidores.

4.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones

4.2.1. Recepción de mercancías.
4.2.2. Almacenaje y control de evolución de los géneros.
4.2.3. Condiciones de conservación de los productos.
4.3. Controles de almacén.
4.3.1. Circuito documental.
4.3.2. Software.
4.3.3. Control de inventarios.

UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN EL BAR.

5.1. Clasificación: variedades más importantes, caracterización cualidades y aplicaciones básicas.
5.1.1. Destilados.
5.1.2. Bebidas no alcohólicas.
5.1.3. El vino.
5.1.4. Helados y semifríos.
5.1.5. Salsas.
5.2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN EL RESTAURANTE-BAR.

6.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
6.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.
6.2.1. Compras.
6.2.2. Pedidos.
6.2.3. Postservicio.
6.2.4. Estudio de tiempos, recorridos y procesos.
6.2.5. Control de calidad.

LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y DE ALMACENES DE HOSTELERÍA.

7.1. El sector hostelero.
7.2. Factores de riesgo.

7.3. Riesgos y medidas preventivas en el sector.

7.4. Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de bar.

7.5. Control de las medidas implantadas.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 35
- Tipo: Profesiones