Logística en la Cocina: Aprovisionamiento de Materias Primas (75 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/logistica-en-la-cocina-aprovisionamiento-de-materias-primas-75-horas/

Objetivo

Con el Curso de **Gestión en Restauración: Diseño en Proceso de Servicio** de **75 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.

EL DEPARTAMENTO DE COCINA.

4.1. Definición y organización característica.

4.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.

4.3. Especificidades en la restauración colectiva.

4.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN COCINA.

5.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación

y aplicaciones.

5.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.

5.3. Controles de almacén.

UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN COCINA.

6.1. Los huevos.

6.2. El arroz.

6.3. Las hortalizas.

6.4. Las legumbres.

6.5. Condimentos y especias.

6.6. Los pescados.

6.7. Los mariscos.

6.8. Las aves.

6.9. Las carnes.

DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN COCINA.

7.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.

7.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

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

8.1. El sector hostelero.

8.2. Factores de riesgo.

8.3. Riesgos y medidas preventivas en el sector.

8.4. Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de cocina.

8.5. Control de las medidas implantadas.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Técnico profesional
- Horas: 75

- Unidades: 8