

HOTR050PO. Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas.

Horas

35

Acerca de este curso

Cod: 44360IN

Introducción a la gestión logística: aspectos generales

- Introducción.
- La logística dentro de la empresa.
- Análisis de costes logísticos:
 - Cómputo de costes logísticos. Tipos y causas.
- Indicadores de la gestión logística:
 - La eficacia y eficiencia en el estudio de la gestión logística.
- Indicadores claves de rendimiento en la gestión logística del restaurante-bar.
- Resumen.

La gestión y organización de los almacenes

- Introducción.
- Principios organizativos de almacén:
 - Funcionalidad del almacén.
 - Factores organizativos.
- El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.
- Sistemas de almacenaje. Introducción, tipologías:
- Tipos de almacén en torno a su infraestructura.
- Tipos de almacén en torno a la organización del espacio y distribución de la mercancía. Hueco fijo, hueco variable.
- El lay out de los almacenes.
- Sistemas de gestión de almacén informatizado: (SGA):
 - Objetivos de implantación de un sistema de gestión de almacén (SGA).
- Resumen.

La organización del stock

- Introducción.
- Introducción en la gestión de inventarios:
 - Realización del inventario.
-

Clasificación de stocks:

- Tipos de stock según su función.
- Tipos de stock según la organización operativa asociada o perseguida.
- Rotación de stock:
 - Clasificación de productos en base a su tasa de rotación.
- Elementos integrantes de la composición de stock.
- Clases de stocks.
- Optimización de los costes de stock:
 - Proceso asociado a la optimización de costes de stock.
 - Aspectos asociados al control de costes de stock.
- Método analítico de valoración ABC.
- El cálculo de la norma de stock:
 - Cálculo requerido para su desarrollo.
- Flujos internos.
- Métodos de valoración de salidas de existencias: FIFO, LIFO y PMP.
- Resumen.

Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el Restaurante-bar

- Introducción.
- Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones:
 - Personal que interviene en la elaboración de pedidos.
 - Factores a 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.
- Resumen.

Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar

- Introducción.
- 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:
 - Gamas en la comercialización de los alimentos.

- Formas de comercialización inherentes a las bebidas.
- Resumen.

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar

- Introducción.
- Formalización y traslado de solicitudes sencillas:
 - *Transfer* o vale de transferencia.
 - Comanda.
- Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos:
 - Compras.
 - Pedidos.
 - Postservicio.
 - Estudio de tiempos, recorridos y procesos.
 - Control de calidad.
- Resumen.

La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería

- Introducción.
- El sector hostelero.
- Factores de riesgo.
 - Riesgos y medidas preventivas en el sector:
 - Riesgos con posibles consecuencias graves.
 - Riesgos que originan accidentes frecuentes.
 - Exposición a contaminantes químicos.
- Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de bar:
 - Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual.
- Control de las medidas implantadas:
 - Implicaciones y responsabilidades.
 - Control de las actuaciones.
- Resumen.

¿Qué aprenderás?

- Analizar los diferentes procesos que intervienen en la gestión logística, economato y bodega de un restaurante-bar, evitando los riesgos que puedan derivarse de la manipulación de mercancías.
- Asimilar los conceptos generales de la gestión logística del restaurante-bar.
- Conocer los parámetros de gestión y organización del almacén del restaurante-bar.
- Analizar las necesidades, tipos y métodos de stock y valoración de existencias en el almacén del restaurante-bar.
- Conocer las operaciones relacionadas con la actividad propia del economato y bodega en el restaurante-bar.
- Diferenciar las distintas materias primas culinarias y géneros de uso común en el restaurante-bar, sus necesidades de regeneración y conservación.
- Planificar un proceso correcto de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar.
- Asimilar los conceptos relacionados con la prevención de riesgos en la gestión logística de los

almacenes de hostelería.