

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

Código del curso: 44360IN

Horas: 35

Descripción del curso:

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.