

Logística en Bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas. H0TR050PO

Modalidad: curso e-Learning Duración: 35 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- 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.

CONTENIDOS

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.