

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.
- Aplicar los procedimientos en la gestión logística y organizativa de los almacenes e inventarios.
- Realizar operaciones de economato y bodega desarrollando el proceso de aprovisionamiento interno del restaurante-bar.
- 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

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE ALMACENES

Introducción a la gestión logística: aspectos generales

Introducción

Logística dentro de la empresa

Análisis de costes logísticos

Indicadores de la gestión logística

Resumen

Gestión y organización de los almacenes

Introducción

Principios organizativos de almacén

Almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos

Sistemas de almacenaje: introducción, tipologías

Lay out de los almacenes.

Sistemas de gestión de almacén informatizado: (SGA)

Resumen

Organización del stock

Introducción

Introducción en la gestión de inventarios

Clasificación de stocks

Rotación de stocks

Elementos integrantes de la composición de stock.

clases de stocks.

Optimización de los costes de stock.

Método analítico de valoración A, B, C.

Cálculo de la norma

Flujos internos

Métodos de valoración de salidas de existencias: FIFO, LIFO y PMP.

Resumen.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: OPERACIONES DE ALMACENAJE Y APROVISIONAMIENTO

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

Resumen.

Ejecución del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar

Introducción

Formalización y traslado de solicitudes sencillas

Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos. Compras. Pedidos. Postservicio.

Estudio de tiempos, recorridos y procesos. Control de calidad

Resumen

Prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería

Introducción

Sector hostelero

Factores de riesgo

Riesgos y medidas preventivas en el sector

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

Control de las medidas implantadas

Resumen