

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Describir diversos sistemas de almacenamiento, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada Identificar necesidades de almacenamiento de alimentos, bebidas, lencería, productos de limpieza y otros, en función de su naturaleza y clase Efectuar operaciones de almacenamiento, manipulando de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados a almacén o consumo inmediato. CE1. 10 Utilizar la documentación necesaria para el control del almacén.

## CONTENIDOS

1. Sistema de recuento físico de existencias. 2. Stock mínimo. 3. Stock Máximo. 4. Adecuación de los niveles de stock al Plan de Operaciones y Previsiones de actividad. 5. Valoración económica de las existencias.

