

Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



**Logística en bar aprovisionamiento y
almacenaje de alimentos y bebidas.**

HOTR050PO

Duración: 35 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

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

1. Introducción a la gestión logística: aspectos generales

- 1.1. Introducción.
- 1.2. La logística dentro de la empresa.
- 1.3. Análisis de costes logísticos:
 - 1.3.1. Cómputo de costes logísticos. Tipos y causas.
- 1.4. Indicadores de la gestión logística:
 - 1.4.1. La eficacia y eficiencia en el estudio de la gestión logística.
- 1.5. Indicadores claves de rendimiento en la gestión logística del restaurante-bar.
- 1.6. Resumen.

2. La gestión y organización de los almacenes

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

3. La organización del stock

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Introducción en la gestión de inventarios:
 - 3.2.1. Realización del inventario.
- 3.3. Clasificación de stocks:
 - 3.3.1. Tipos de stock según su función.
 - 3.3.2. Tipos de stock según la organización operativa asociada o perseguida.
- 3.4. Rotación de stock:
 - 3.4.1. Clasificación de productos en base a su tasa de rotación.
- 3.5. Elementos integrantes de la composición de stock.
- 3.6. Clases de stocks.
- 3.7. Optimización de los costes de stock:
 - 3.7.1. Proceso asociado a la optimización de costes de stock.
 - 3.7.2. Aspectos asociados al control de costes de stock.
- 3.8. Método analítico de valoración ABC.
- 3.9. El cálculo de la norma de stock:
 - 3.9.1. Cálculo requerido para su desarrollo.
- 3.10. Flujos internos.
- 3.11. Métodos de valoración de salidas de existencias: FIFO, LIFO y PMP.
- 3.12. Resumen.

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

4.1. Introducción.

4.2. Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones:

4.2.1. Personal que interviene en la elaboración de pedidos.

4.2.2. Factores a tener en cuenta.

4.2.3. Trabajo con los distribuidores.

4.3. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones:

4.3.1. Recepción de mercancías.

4.3.2. Almacenaje y control de evolución de los géneros.

4.3.3. Condiciones de conservación de los productos.

4.4. Controles de almacén:

4.4.1. Circuito documental.

4.4.2. Software.

4.4.3. Control de inventarios.

4.5. Resumen.

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

5.1. Introducción.

5.2. Clasificación: variedades más importantes, caracterización cualidades y aplicaciones básicas:

5.2.1. Destilados.

5.2.2. Bebidas no alcohólicas.

5.2.3. El vino.

5.2.4. Helados y semifríos.

5.2.5. Salsas.

5.3. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación:

5.3.1. Gamas en la comercialización de los alimentos.

5.3.2. Formas de comercialización inherentes a las bebidas.

5.4. Resumen.

6. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar

6.1. Introducción.

6.2. Formalización y traslado de solicitudes sencillas:

6.2.1. Transfer o vale de transferencia.

6.2.2. Comanda.

6.3. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos:

6.3.1. Compras.

6.3.2. Pedidos.

6.3.3. Postservicio.

6.3.4. Estudio de tiempos, recorridos y procesos.

6.3.5. Control de calidad.

6.4. Resumen.

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

7.1. Introducción.

7.2. El sector hostelero.

7.3. Factores de riesgo.

7.3.1. Riesgos y medidas preventivas en el sector:

7.3.2. Riesgos con posibles consecuencias graves.

7.3.3. Riesgos que originan accidentes frecuentes.

7.3.4. Exposición a contaminantes químicos.

7.4. Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de bar:

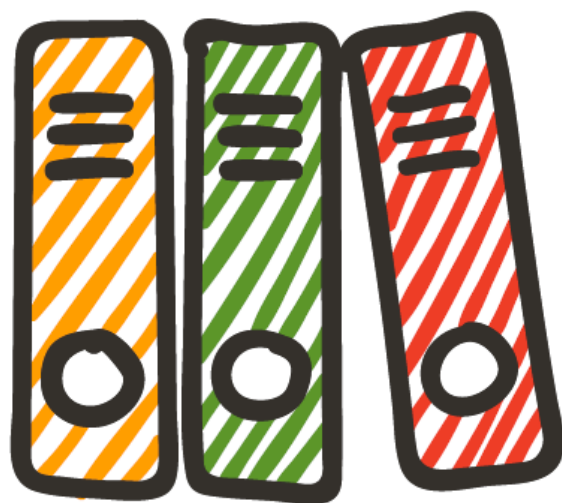
7.4.1. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual.

7.5. Control de las medidas implantadas:

7.5.1. Implicaciones y responsabilidades.

7.5.2. Control de las actuaciones.

7.6. Resumen.



**ACCESO AL
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

fcontinua@grupoglorieta.com

www.grupoglorieta.com