



CURSO GRATUITO

LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

Código

HOTR0065 + HOTT02-MOD03113

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

45

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.

Información

Con el Curso de 45 horas de Logística en Bar: Aproveccionamiento y Almacenaje de Alimentos y Bebidas adquirirás los conocimientos necesarios sobre los diferentes procesos que intervienen en la gestión logística, economato y bodega de un restaurante bar.

Contenido

0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR.

1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN LOGÍSTICA: ASPECTOS GENERALES.

- Logística dentro de la empresa La logística dentro de la empresa.
- Análisis de costes logísticos.
- Indicadores de la gestión logística.

2. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS ALMACENES.

- Principios organizativos de almacén
- Almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.
- Sistemas de almacenaje: introducción, topologías.
- Etc.

3. ORGANIZACIÓN DEL STOCK.

- Introducción en la gestión de inventarios.
- Clasificación de stocks.
- Rotación de stocks.
- Etc.

4. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN EL RESTAURANTE-BAR.

5. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN EL BAR.

- 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.

6. EJECUCIÓN DEL PROCESO DE APROVECCIONAMIENTO INTERNO EN EL RESTAURANTE-BAR.

- 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.

7. PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y DE ALMACENES DE HOSTELERÍA.

- Sector hostelero.
- Factores de riesgo.
- Riesgos y medidas preventivas en el sector.
- Etc.