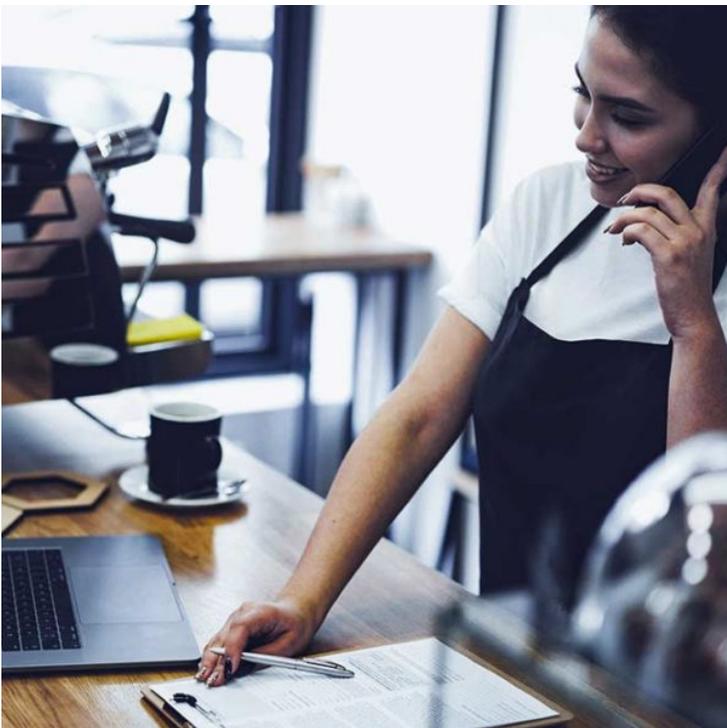




Logística en Bar: Aprovechamiento y Almacenaje de Alimentos y Bebidas (35 horas)



Categoría: [Hostelería, turismo y juegos de azar](#)

Product Tags: [cursos de formación](#), [hostelería y turismo](#)

Página del curso:

<https://normabasica.com/cursos/logistica-en-bar-aprovechamiento-y-almacenaje-de-alimentos-y-bebidas-hotr050po/>

Objetivo

Con el Curso de **Logística en Bar: Aprovechamiento y Almacenaje de**

Alimentos y bebidas de 35 horas adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN LOGÍSTICA: ASPECTOS GENERALES.

- 1.1. La logística dentro de la empresa.
- 1.2. Análisis de costes logísticos.
- 1.3. Indicadores de la gestión logística.

LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS ALMACENES.

- 2.1. Principios organizativos de almacén.
- 2.2. El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos.
- 2.3. Sistemas de almacenaje: introducción, topologías.
- 2.4. El lay out de los almacenes,
- 2.5. Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga)

LA ORGANIZACIÓN DEL STOCK.

- 3.1. Introducción en la gestión de inventarios.
- 3.2. Clasificación de stocks.
- 3.3. Rotación de stocks.
- 3.4. Elementos integrantes de la composición de stock.
- 3.5. Clases de stocks.
- 3.6. Optimización de los costes de stock.
- 3.7. Método analítico de valoración a,b,c.
- 3.8. El cálculo de la norma.
- 3.9. Flujos internos.
- 3.10. Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp.

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

- 4.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
 - 4.1.1. Personal que interviene en la elaboración de pedidos

- 4.1.2. Factores a tener en cuenta.
- 4.1.3. Trabajo con los distribuidores.
- 4.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
 - 4.2.1. Recepción de mercancías.
 - 4.2.2. Almacenaje y control de evolución de los géneros.
 - 4.2.3. Condiciones de conservación de los productos.
- 4.3. Controles de almacén.
 - 4.3.1. Circuito documental.
 - 4.3.2. Software.
 - 4.3.3. Control de inventarios.

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

- 5.1. Clasificación: variedades más importantes, caracterización cualidades y aplicaciones básicas.
 - 5.1.1. Destilados.
 - 5.1.2. Bebidas no alcohólicas.
 - 5.1.3. El vino.
 - 5.1.4. Helados y semifríos.
 - 5.1.5. Salsas.
- 5.2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN EL RESTAURANTE-BAR.

- 6.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
- 6.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.
 - 6.2.1. Compras.
 - 6.2.2. Pedidos.
 - 6.2.3. Postservicio.
 - 6.2.4. Estudio de tiempos, recorridos y procesos.
 - 6.2.5. Control de calidad.

LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA GESTIÓN LOGÍSTICA Y DE ALMACENES

DE HOSTELERÍA.

7.1. El sector hostelero.

7.2. Factores de riesgo.

7.3. Riesgos y medidas preventivas en el sector.

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

7.5. Control de las medidas implantadas.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 35
- Tipo: Profesiones