



## Logística en Bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas



Teleformación



35 Horas



100%  
Subvencionado

Para que tu negocio funcione correctamente, el **aprovisionamiento de las materias primas** es uno de los factores importantes a tener en cuenta, saber lo que entra y sale del bar, organizarlo y prever qué productos o utensilios faltan y cuáles son los que vamos a necesitar. Para ello necesitamos conocer los **productos, sus características, la mejor forma de almacenarlo**. En este curso vas a conocer estos procesos, como detectar anomalías y como aplicar la normativa higiénico-sanitaria, para su correcto desarrollo.

*“Learn different, learn with us.”*



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.



## **Contenidos (HOTR050PO):**

### 1. 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.

### 2. 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)

### 3. 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.

### 4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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.



## Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para **trabajadores por cuenta propia (autónomos)** o **trabajadores por cuenta ajena** de los sectores:

- Hostelería, Agencias de viajes, Alquiler de vehículos con y sin conductor, Transporte de viajeros por carretera, Transporte aéreo, Empresas organizadoras del juego del Bingo, Elaboradores de productos cocinados para su venta a domicilio.

También pueden realizar este curso los trabajadores que se encuentren **afectados por un ERTE** en vigor.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación Nacional 2021.

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

**¡Contacta con nosotros y te informaremos!**



955 10 01 25



627 85 76 96



[hola@miscursosyformacion.com](mailto:hola@miscursosyformacion.com)