

Guía didáctica

HOTR050PO. Logística en bar:
aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y
bebidas

INTRODUCCIÓN

La logística en el ámbito de un bar desempeña un papel crucial para garantizar la eficiencia en el aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas. Este curso se enfoca en proporcionar a los participantes los conocimientos y habilidades necesarios para gestionar de manera efectiva la cadena de suministro en un entorno de bar, asegurando la disponibilidad oportuna de productos de calidad y optimizando los procesos de almacenaje.

OBJETIVO GENERAL

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.

CONTENIDO FORMATIVO

HOTR050PO	Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas	35 horas
UA1	Introducción a la gestión logística: aspectos generales <ul style="list-style-type: none"> • La logística dentro de la empresa • Análisis de costes logísticos • Indicadores de la gestión logística 	2,5
	Test de evaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	3,5
UA2	La gestión y organización de los almacenes <ul style="list-style-type: none"> • Principios organizativos de almacén • El almacén como parte integrante de nuestra tipología de productos • Sistemas de almacenaje: introducción, topologías • El layout de los almacenes • Sistemas de gestión de almacén informatizado: (sga) 	3,5
	Test de evaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	4,5
UA3	La organización del stock <ul style="list-style-type: none"> • Introducción en la gestión de inventarios • Clasificación de stocks • Rotación de stocks • Elementos integrantes de la composición de stock • Clases de stocks • Optimización de los costes de stock • Método analítico de valoración a,b,c. • El cálculo de la norma • Flujos internos • Métodos de valoración de salidas de existencias: fifo, lifo, pmp 	4,5
	Test de evaluación	0,5
	Actividad de evaluación	1
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	6

HOTR050PO	Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas	35 horas
UA4	Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar <ul style="list-style-type: none"> • Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones • Personal que interviene en la elaboración de pedidos • Factores a tener en cuenta • Trabajo con los distribuidores • Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones • Recepción de mercancías • Almacenaje y control de evolución de los géneros • Condiciones de conservación de los productos • Controles de almacén • Circuito documental • Software • Control de inventarios 	5
	Test de evaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	6
	UA5	Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar <ul style="list-style-type: none"> • 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
Test de evaluación		0,5
Actividad de evaluación		0,5
Tiempo total de la unidad de aprendizaje		5

HOTR050PO	Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas	35 horas
UA6	<p>Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	4
	Test de evaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	5
UA7	<p>La prevención de riesgos en la gestión logística y de almacenes de hostelería</p> <ul style="list-style-type: none"> • El sector hostelero • Factores de riesgo • Riesgos y medidas preventivas en el sector • Identificación y prevención de riesgos en los puestos de logística de bar • Control de las medidas implantadas 	3
	Test de evaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	4
	Test de evaluación final	1