



| CURSO GRATUITO |

Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas

Código	HOTR050PO
Acción formativa	Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas
Área Profesional	RESTAURACIÓN
Familia Profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO
Modalidad	Teleformación
Horas	35 Horas

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

Curso subvencionado para trabajadores ocupados del sector Hostelería y Turismo que mejorará tu cualificación y competitividad. Para acceder a este curso no se requiere ningún nivel de formación previo.

Contenidos

1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN LOGÍSTICA: ASPECTOS GENERALES

2. LA GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS ALMACENES

3. LA ORGANIZACIÓN DEL STOCK

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

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

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

