Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración

Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 40 h
Precio: Consultar

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Explicar y concretar sistemas y procesos habituales de recepción de estas mercancías, describiendo las operaciones necesarias en función del estado o naturaleza de las mismas y el destino o consumo asignado.
Definir procesos de control de la calidad aplicables a la recepción y almacenamiento.

CONTENIDOS

1. Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento.
2. Proceso de aprovisionamiento.
3. Características de los procesos y metodología para detectar necesidades de aprovisionamiento.
4. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.
5. Proceso administrativo de las compras.
6. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.
7. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.
8. Diseño de rutas de distribución interna.
9. Control e inventario de existencias.
10. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.
11. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias.