



GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN
**GESTIÓN DE COMPRAS
EN HOSTELERÍA,
CONTROL DE STOCK Y
DIGITALIZACIÓN**



GESTIÓN DE COMPRAS EN HOSTELERÍA, CONTROL DE STOCK Y DIGITALIZACIÓN

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

El curso está dirigido a personas interesadas en ampliar sus salidas profesionales y a profesionales que trabajan en barra y sala y quieren ampliar sus conocimientos sobre cómo se gestionan las compras y se realizan los inventarios ayudándose de sistemas digitales, para prevenir roturas de stock, que impidan el normal desarrollo de la actividad.

DESTINATARIOS

Trabajadores del área de gestión en restaurantes, bares cafetería, caterings y bares especiales y de ocio nocturno

DURACIÓN

10 horas

OBJETIVO GENERAL

Ofrecer los conocimientos básicos para que un profesional de hostelería tenga competencias para seleccionar proveedores y realizar pedidos, cumplimentando los documentos de solicitud necesarios y para recibir los productos de la forma correcta, así como para calcular el stock de productos y elaborar correctamente el inventario, valiéndose en todos estos procesos de sistemas digitales.



GESTIÓN DE COMPRAS EN HOSTELERÍA, CONTROL DE STOCK Y DIGITALIZACIÓN

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

Gestión de compras en hostelería,
control de stock y digitalización

Introducción

1.1 Selección de proveedores

1.2 Pedidos y documentos de solicitud

1.3 Recepción de los productos

1.4 Stock y elaboración de inventarios

*1.5 Digitalización de los procesos de compras y
control de stock*

Resumen

