

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN
**LOGÍSTICA EN BAR.
APROVISIONAMIENTO
Y ALMACENAJE DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS**



DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Este curso tiene como objetivo principal proporcionar a los profesionales de la hostelería conocimientos y herramientas básicos sobre cómo realizar una buena gestión logística y un correcto almacenaje y aprovisionamiento en beneficio de la rentabilidad de su bar.

DESTINATARIOS

Trabajadores del área de barra / sala en bares cafeterías y bares especiales o de ocio nocturno

DURACIÓN

12 horas

OBJETIVO GENERAL

Comprender los principios fundamentales de la gestión de stock, identificar los diferentes tipos de costes de logística y conocer estrategias de optimización de aprovisionamiento y almacenaje.

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01 Logística en bar. Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas

Introducción

1.1 Conceptos básicos de logística

1.2 Cálculo de costes de los productos

1.3 Cálculo de costes del negocio

1.4 Indicadores de buena gestión comercial

1.5 Almacenaje de alimentos y bebidas

1.6 Gestión de inventarios

*1.7 Recomendaciones de eficiencia de logística
en bares*

Resumen

