

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTOL	CURS GESTIÓ DE COMPRES I CONTROL D'ESTOCS
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS*	<p>La gestió de compres s'ha convertit en una resposta a la necessitat d'enfrontar mercats altament competitius, canviants i globalitzats. La clau és comprar cobrint les necessitats de cuina i procurant tenir el mínim stock possible sense que s'interrompi la producció per manca de matèries.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Estratègia de compres <ul style="list-style-type: none"> - Què comprar. - Quina quantitat comprar. - A qui comprar. - Quan comprar. 2. La negociació de la compra 3. Subcontractació i integració de proveïdors. 4. Gestió d'estocs 5. Avaluació, selecció i homologació de proveïdors. 6. Control econòmic de les compres. <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
METODOLOGIA	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
SISTEMA D'AVUACIÓ	QÜESTIONARI: SI
CERTIFICACIÓ	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

Departament de Formació

Gremi de Restauració de Barcelona

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTULO	CURSO GESTIÓN DE COMPRAS Y CONTROL DE STOCKS
MODALIDAD	
DURACIÓN	
CONTENIDOS*	<p>La gestión de compras se ha convertido en una respuesta a la necesidad de enfrentar mercados altamente competitivos, cambiantes y globalizados. La clave es comprar cubriendo las necesidades de cocina y procurando tener el mínimo stock posible sin que se interrumpa la producción por falta de materias.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Estrategia de compras <ul style="list-style-type: none"> - Qué comprar. - Qué cantidades comprar. - A quién comprar. - Cuándo comprar. 2. La negociación de la compra 3. Subcontratación e integración de proveedores. 4. Gestión de stocks 5. Evaluación, selección y homologación de proveedores. 6. Control económico de las compras. <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
METODOLOGIA	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS
SISTEMA DE EVALUACIÓN	CUESTIONARIO: SI
CERTIFICACIÓN	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO

Departament de Formació

Gremi de Restauració de Barcelona