

“Mucho más que un punto de venta.”



Soft Restaurant®

TEMARIO INVENTARIOS

www.SoftRestaurant.com.mx

SOFT RESTAURANT®

TEMARIO INVENTARIOS

OBSERVACIONES

- El contenido y la duración de las sesiones pueden modificarse a petición del cliente, de acuerdo a la logística de la operación de su negocio y necesidades particulares.
- Se pueden impartir hasta 8 horas de capacitación al día, y no menos de 4 horas.
- Para capacitaciones presenciales se debe contar con un espacio cómodo para tomar la capacitación y contar con proyector o pantalla.
- El número máximo de aforo para cada sesión es de 15 participantes.

RECOMENDACIONES

- Una computadora o Laptop por participante.
- Licencia demostrativa para ejercicios.

TEMARIO INVENTARIOS

PERFIL	TEMA	CLAVE	SUBTEMA	TIEMPO(min)
ALMACENISTA	A.1 Configuración de Inventarios I	A1.1	Unidades de medida	90
		A1.2	Insumos vs Presentaciones	
		A1.3	Tipos de almacenes	
		A1.4	Alta de almacenes	
		A1.5	Alta de proveedores	
		A1.6	Grupos de Insumos	
		A1.7	Alta de insumos	
		A1.8	Costo último vs. Costo promedio	
		A1.9	Merma en insumos	
		A1.10	Alta de presentación	
		A1.11	Alertas de existencias	
		A1.12	Rendimiento de presentaciones	
		A1.13	Stock mínimo y máximo	
		A1.14	Ubicación	
		A1.15	Insumos elaborados	
		A1.16	Receta de insumos elaborados	
	A.2 Recetas	A2.1	Captura de recetas en productos para venta	30
		A2.2	Costeo de recetas	
		A2.3	Definir almacén de descarga	
		A2.4	Descarga por área/estación	
		A2.5	Reporte de costeo de recetas.	
	A.3 Operaciones de almacén	A3.1	Pedidos	120
		A3.2	Autorizar Pedidos	
		A3.3	Orden de compra	
		A3.4	Orden de compra automática vs. desde pedido	
		A3.5	Orden de compra en base a stock	
		A3.6	Enviar orden de compra por correo electrónico	
		A3.7	Compras	
		A3.8	Compras directas vs. Desde orden	
		A3.9	Edición de compras	
		A3.10	Cancelación de compras	
		A3.11	Impresión de compras	
		A3.12	Generar movimientos de almacén	
A3.13		Definir conceptos de movimientos de almacén		
A3.14		Realizar traspasos de almacén		
A3.15	Traspasos desde pedidos			

TEMARIO INVENTARIOS

PERFIL	TEMA	CLAVE	SUBTEMA	TIEMPO(min)
ALMACENISTA	A.3 Operaciones de almacén	A3.16	Trasposos después de compra	
		A3.17	Generar inventario físico	
		A3.18	Consideraciones de fecha y hora de inventario	
		A3.19	Generación de desperdicios	
		A3.20	Explosión de productos	
		A3.21	Orden de compra desde explosión de productos	
		A3.22	Trasposos de almacén desde explosión de productos	
	A.4 Reportes	A4.1	Reporte de existencias	30
		A4.2	Reporte de movimientos de almacén	
		A4.3	Reporte de trasposos	
		A4.4	Formato de captura de inventario físico	
		A4.5	Formato de captura de inv. Físico por	
		A4.6	Reporte de insumos Consumidos	
		A4.7	Reporte de costos y consumos	