

Control de consumos e inventarios de vinos y otras bebidas en restauración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Formalizar y controlar inventarios de vinos, y otras bebidas para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación
- Analizar y aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en bodega argumentando su lógica.

CONTENIDOS

1. Registros documentales (vales de pedido, de transferencia, fichas de existencia).
2. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stock.
3. Los inventarios.
4. Los Stock.
5. Elaboración de informes.