

Gestión del aprovisionamiento y distribución de vinos y otras bebidas en restauración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 20 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar, definir y desarrollar procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de vinos y otras bebidas especificando las medidas e instrumentos de control.

CONTENIDOS

1. Métodos de compra.
2. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
3. Defectos aparecidos en los productos y diagnosis de las posibles causas.
4. La recepción de vinos y otras bebidas. Técnicas de almacenaje.
5. Sistema de almacenamiento de vinos y otras bebidas.
6. La bodega o cava del día.
7. Métodos de rotación de vinos.
8. Presentación y comercialización de los vinos.
9. Normativa higiénico-sanitaria con respecto al almacenamiento y conservación de los vinos.
10. Prácticas ambientales: reciclaje y tratamiento de residuos.