

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.

