

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.

