APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS



SKU: CT0333
Horas: 14

CONTENIDO

1. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
2. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
3. Defectos aparecidos en los productos y diagnostico de las posibles causas.
4. La recepción de los vinos.
5. Sistema de almacenamiento de los vinos.
6. La bodega.
6.1. Tipos.
6.2. Dimensiones
6.3. Características: Temperatura. humedad. olores. iluminación y vibraciones.
6.4. Materiales de construcción.
7. La bodeguilla o cava del día.
8. La conservación del vino.
8.1. La importancia del corcho o tapón.
8.2. Posición de las botellas.
9. Métodos de rotación de vinos.
10. Registros documentales (vales de pedido. fichas de existencias).
11. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.