CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN

SKU: CT0437
Horas: 12

CONTENIDO

1. Registros documentales (vales de pedido. de transferencia. fichas de existencias).
2. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stock.
3. Los inventarios.
3.1. Tipos.
3.2. Sistemas de control de inventarios.
4. Los Stock.
4.1. Clasificación por tipos de bebida.
4.2. Control de consumo.
5. Elaboración de informes.