

GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN



SKU: CT0438

Horas: 20

CONTENIDO

1. Métodos de compra.
 - 1.1. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
 - 1.2. Diferenciación entre aprovisionamiento externo y el interno. Procedimientos en cada uno de ellos.
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.