



# Control de consumos e inventarios de vinos y otras bebidas en restauración

**Sku:** CT0437

**Horas:** 12

**Formato:** HTML

## CONTENIDOS

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.