



Gestión del aprovisionamiento y distribución de vinos y otras bebidas en restauración

Sku: CT0438

Horas: 20

Formato: HTML

CONTENIDOS

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 bodeguilla 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.