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

SKU: EVOL-4743-VNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Sumillería

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	20
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Analizar, definir y desarrollar procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de vinos y otras bebidas especificando las medidas e instrumentos de control.

Contenidos

1. Métodos de compra.

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.