

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

Código: CT0438

Duración: 20 horas

Objetivos:

- **Desarrollar y montar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante y preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.**

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 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.