



La mejor formación a tu alcance.

Gestión de bodegas en restauración

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Permite adquirir las competencias necesarias para la gestión de bodegas en restauración

Contenidos:

- Asesorar en el diseño de una bodega en restauración, su localización espacial, dimensiones, requisitos y características ambientales óptimas para conseguir el correcto mantenimiento de la calidad de los vinos.
- Definir y organizar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de bebidas, generando la información técnica o dando las instrucciones necesarias para asegurar la calidad de la mercancía.- Gestionar la compra y recepción de bebidas necesarios para cubrir las exigencias del establecimiento
- Gestionar el almacenamiento de bebidas recibidas de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.
- Controlar los consumos de bebidas y dirigir la formalización y control de los inventarios de las mismas, prestando asistencia técnica y operativa, de modo que se puedan realizar el seguimiento de los costes y las existencias de la bodega.



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Tel.: 910 323 794
cursos@foesco.com

