



Gestión de bodegas en restauración

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

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.

Contenidos:

Tema 1. La bodega en restauración.

- 1.1. Tipología de bodegas. Características
- 1.2. Influencia de los elementos arquitectónicos en las bodegas de restauración
- 1.3. Condiciones ambientales de las bodegas
- 1.4. Equipamientos
- 1.5. Elaboración de proyectos y diseños sencillos de bodegas
- 1.6. Presupuestos básicos de bodega

Tema 2. Conservación y evolución de vinos y otras bebidas en restauración.

- 2.1. La evolución del vino como producto vivo
- 2.2. La añada en las etiquetas
- 2.3. Ciclos de vida del vino
- 2.4. La maduración del vino en la botella
- 2.5. La madurez de los vinos de mercado
- 2.6. El vino como inversión
- 2.7. El momento óptimo de consumo



- 2.8. Posición idónea de las botellas
- 2.9. Los tapones

Tema 3. Conservación de otras bebidas alcohólicas de origen fermentativo y de bebidas espirituosas.

- 3.1. La cerveza y su evolución
- 3.2. Ciclos de vida de la cerveza
- 3.3. La cerveza de guarda
- 3.4. La fecha de consumo preferente
- 3.5. La sidra y su evolución
- 3.6. Evolución de las bebidas espirituosas
- 3.7. La madurez de las bebidas espirituosas

Tema 4. Gestión de aprovisionamiento y distribución de vinos y otras bebidas en restauración.

- 4.1. Métodos de compra
- 4.2. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte
- 4.3. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas
- 4.4. La recepción de vinos y otras bebidas. Técnicas de almacenaje
- 4.5. Sistema de almacenamiento de vinos y otras bebidas
- 4.6. La bodega o cava del día
- 4.7. Métodos de rotación de vinos
- 4.8. Presentación y comercialización de los vinos
- 4.9. Normativa higiénico-sanitaria con respecto al almacenamiento y conservación de los vinos
- 4.10. Prácticas ambientales: reciclaje y tratamiento de residuos

Tema 5. Control de consumos e inventarios de vinos y otras bebidas en restauración.

- 5.1. Registros documentales (vales de pedido de transferencia fichas de existencias)
- 5.2. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stock
- 5.3. Los inventarios
- 5.4. Los Stock
- 5.5. Elaboración de informes