Gestión de bodegas en restauración

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 30.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

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.

- 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.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. La bodega en restauración.

1.1 Tipología de bodegas. Características.
1.1.1 Las bodegas subterráneas.
1.1.2 Bodegas de obra y bodegas de paneles
1.2 Influencia de los elementos arquitectónicos en las bodegas de restauración.
1.2.1 La ubicación de las bodegas.
1.2.2 Diseño y dotación interior.
1.2.3 Accesibilidad.
1.3 Condiciones ambientales de las bodegas.
1.3.1 Temperatura, higrometría y ventilación.
1.3.2 Iluminación y seguridad.
1.4 Equipamientos.
1.5 Elaboración de proyectos y diseños sencillos de bodegas.
1.6 Presupuestos básicos de bodegas.

Unidad didáctica 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:
2.3.1 Según proceso de elaboración, zona y estilo.

2.3.2 Según las condiciones ambientales.
2.4 La maduración del vino en la botella.
2.4.1 Según el estilo del vino.
2.4.2 En función de las condiciones ambientales.
2.5 La madurez de los vinos de mercado.
2.5.1 Vinos de mercado maduros.
2.5.2 Vinos de mercado inmaduros.
2.6 El vino como inversión.
2.7 El momento óptimo de consumo.
2.7.1 Las alteraciones de los vinos
2.7.2 Contenido.
2.7.3 Continente.
2.8 Posición idónea de las botellas.
2.9 Los tapones
2.9.1 El corcho. Natural. Aglomerado.
2.9.2 Otros tapones sintéticos.
2.9.3 El tapón de rosca.
2.9.4 Importancia del corcho o tapón en la conservación.

Unidad didáctica 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:
3.2.1 Según el proceso de elaboración, y el estilo.
3.2.2 Según las condiciones ambientales.
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.

Unidad didáctica 4. Gestión del aprovisionamiento y distribución de vinos y otras bebidas en restauración.

4.1 Métodos de compra:
4.1.1 El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
4.1.2 Diferenciación entre el aprovisionamiento externo y el interno. Procedimientos en cada uno de ellos.
4.2 Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
4.3 Defectos aparecidos en los productos y diagnosis de las posibles causas.
4.4 La recepción de los vinos y otras bebidas. Técnicas de almacenaje.
4.5 Sistema de almacenamiento de vinos y otras bebidas.
4.6 La bodeguilla 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.

Unidad didáctica 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 stocks.
5.3 Los inventarios
5.3.1 Tipos.
5.3.2 Sistemas de control de inventarios.
5.4 Los stocks
5.4.1 Clasificación por tipos de bebidas.

5.4.2 Control de consumo.
5.5 Elaboración de informes.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.