

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0437

Nombre: Control de consumos e inventarios de vinos y otras bebidas en restauración

Duración: 10 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Formalizar y controlar inventarios de vinos, y otras bebidas para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación. Analizar y aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en bodega argumentando su lógica.

Contenidos:

1. Registros documentales (vales de pedido, de transferencia, fichas de existencia).
2. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stock.
3. Los inventarios.
4. Los Stock.
5. Elaboración de informes.