



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Gestión de Bodegas en Restauración

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Gestión de Bodegas en Restauración

duración total: 60 horas

horas teleformación: 40 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de la hostelería y restauración, es necesario conocer los diferentes campos en la sumillería, dentro del área profesional de restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la gestión de bodegas en restauración.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Analizar información sobre el diseño, ubicación, dimensiones, características ambientales y equipos necesarios para la creación de una bodega, teniendo en cuenta las condiciones básicas que debe cumplir.
- Analizar el proceso de conservación y maduración de vinos y otras bebidas en bodega.
- Analizar, definir y desarrollar procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de vinos y otras bebidas especificando las medidas e instrumentos de control.
- 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.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1109_3 Gestión de Bodegas en Restauración, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad en grandes, medianas y pequeñas empresas de restauración habitualmente del sector privado y bajo la dependencia de un superior jerárquico. También puede desarrollar su actividad profesional en el ámbito del comercio de vinos y otras bebidas, ya sea en la venta directa, la distribución o la asesoría.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF1109_3 Gestión de Bodegas en Restauración'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado "Guía del Alumno" entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo**MÓDULO 1. GESTIÓN DE BODEGAS EN RESTAURACIÓN****UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA BODEGA EN RESTAURACIÓN.**

1. Tipología de bodegas. Características.
 - 1.- Las bodegas subterráneas.
 - 2.- Bodegas de obra y bodegas de paneles.
2. Influencia de los elementos arquitectónicos en las bodegas de restauración.
 - 1.- La ubicación de las bodegas.
 - 2.- Diseño y dotación interior.
 - 3.- Accesibilidad.
3. Condiciones ambientales de las bodegas.
 - 1.- Temperatura, higrometría y ventilación.
 - 2.- Iluminación y seguridad.
4. Equipamientos.
5. Elaboración de proyectos y diseños sencillos de bodegas.
6. Presupuestos básicos de bodegas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSERVACIÓN Y EVOLUCIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN.

1. La evolución del vino como producto vivo.
2. La añada en las etiquetas.
3. Ciclos de vida del vino:
 - 1.- Según proceso de elaboración, zona y estilo.
 - 2.- Según las condiciones ambientales.
4. La maduración del vino en la botella.
 - 1.- Según el estilo del vino.
 - 2.- En función de las condiciones ambientales.
5. La madurez de los vinos de mercado.
 - 1.- Vinos de mercado maduros.
 - 2.- Vinos de mercado inmaduros.
6. El vino como inversión.
7. El momento óptimo de consumo.
 - 1.- Las alteraciones de los vinos:
 - 2.- Contenido.
 - 3.- Continente.
8. Posición idónea de las botellas.
9. Los tapones:
 - 1.- El corcho. Natural. Aglomerado.
 - 2.- Otros tapones sintéticos.
 - 3.- El tapón de rosca.
 - 4.- Importancia del corcho o tapón en la conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE ORIGEN FERMENTATIVO Y DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

1. La cerveza y su evolución.
2. Ciclos de vida de la cerveza:
 - 1.- Según el proceso de elaboración, y el estilo.
 - 2.- Según las condiciones ambientales.
3. La cerveza de guarda.
4. La fecha de consumo preferente.
5. La sidra y su evolución.
6. Evolución de las bebidas espirituosas.

7.La madurez de las bebidas espirituosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN.

1.Métodos de compra:

1.- El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.

2.- Diferenciación entre el 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 los vinos y otras bebidas. Técnicas de almacenaje.

5.Sistema de almacenamiento de vinos y otras bebidas.

6.La bodeguilla 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN.

1.Registros documentales (vales de pedido, de transferencia, fichas de existencias).

2.Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

3.Los inventarios:

1.- Tipos.

2.- Sistemas de control de inventarios.

4.Los stocks:

1.- Clasificación por tipos de bebidas.

2.- Control de consumo.

5.Elaboración de informes.