



# LA CARTA DE VIÑOS EN RESTAURACIÓN

Aprovisionamiento y conservación.



FORMACIÓN



 **Curso modalidad: presencial**  
Instalaciones de CCI Formación  
(Polígono Industrial Romica, Albacete)

 **Duración: 20 horas**  
• 10 horas teóricas  
• 10 horas prácticas

 **Precio: 210 €/Alumno**

 **Tutor personal**

 **Curso Bonificable**

 **Diploma acreditativo**

 **Garantía de aprendizaje**

 **Material didáctico**

## FORMADOR

Llanos Mateo.

**Formación profesional en hostelería.**

- Profesora de enseñanza secundaria: Especialidad Hostelería y Turismo.
- Diplomada en Turismo.
- Especialista en maridaje de vinos y platos.

**!!! BONIFICABLE !!!**

## A QUIEN VA DIRIGIDO

Trabajadores de hostelería que quieran mejorar en su ámbito profesional y profundizar en el mundo del vino.

## OBJETIVOS

El objetivo de este curso es prepararte para que incrementes tus conocimientos en cuestiones relacionadas con los contenidos más demandados en el ámbito laboral de hostelería. Nuestro interés es que esta formación pueda ser realizada por trabajadores activos en el mundo laboral.

## CONTENIDOS

### 1. Diseño de una bodega en restauración

- Localización espacial, dimensiones, requisitos características ambientales óptimas para conseguir el correcto mantenimiento de la calidad de los vinos.
- Situación y orientación.
- Accesibilidad.

### 2. Aprovisionamiento y recepción de vinos:

- Aprovisionamiento externo: El ciclo de compra. Registros documentales de compras. Transporte, envasado, presentación y etiquetado.
- Recepción y almacenaje del vino.
- Condiciones de conservación.
- Tipos de bodegas y cavas.
- Equipos de conservación.
- La bodega. Tipos. Dimensiones. Características. Factores que se deben tener en cuenta: temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones.
- Condiciones de espacios.
- El libro de bodega.

- Bodega de día.
- Previsiones de consumo, reposición.
- Inspección, control, distribución, compartimentación, almacenamiento y conservación de vinos.
- Registros documentales.
- Rotación de stock.
- Reserva de vinos. Instrumentos de identificación.
- Gestión y control de inventarios. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Rotación de stock.
- Vales de pedido.

### 3. Fijación precio de vinos:

- Colaborar con el responsable económico del establecimiento en la fijación de precios de los vinos de forma que se alcancen los objetivos económicos y comerciales del establecimiento.
- Cálculo del precio de compra de bebidas y su precio de venta al público.
- Mantenimiento y conservación de las compras.
- Verificación de la oscilación de los precios.

## MATERIAL PARA EL ALUMNO

- Diploma acreditativo de asistencia al curso.
- Seguro de Responsabilidad Civil.
- Bloc de notas.

## FICHA DE INSCRIPCIÓN A LA FORMACIÓN PROGRAMADA POR LA EMPRESA

### INDIQUE LOS DATOS DEL CURSO AL QUE DESEA INSCRIBIRSE

NOMBRE DEL CURSO

MODALIDAD    PRESENCIAL     MIXTA     TELEFORMACIÓN     HORAS

### DATOS DEL ALUMNO

APELLIDOS    NOMBRE

DOMICILIO    POBLACIÓN    CÓDIGO POSTAL

TLF PARTICULAR    TLF MÓVIL    Nº AFILIACIÓN S.S.

FECHA DE NACIMIENTO    D.N.I.    E-MAIL    SEXO    F     M

MINUSVALÍA    SÍ     TIPO    NO     NACIONALIDAD

NIVEL DE ESTUDIOS	PUESTO DE TRABAJO	CATEGORÍA PROFESIONAL
SIN ESTUDIOS <input type="checkbox"/>	DIRECCIÓN <input type="checkbox"/>	DIRECTIVOS <input type="checkbox"/>
ESTUDIOS PRIMARIOS, EGB O EQUIVALENTE <input type="checkbox"/>	ADMINISTRACIÓN <input type="checkbox"/>	MANDO INTERMEDIO <input type="checkbox"/>
FP I (O ENSEÑANZAS TÉCNICO PROFESIONALES EQUIV.) <input type="checkbox"/>	COMERCIAL <input type="checkbox"/>	TÉCNICO <input type="checkbox"/>
BACHILLERATO SUPERIOR, BUP (O EQUIV.) <input type="checkbox"/>	MANTENIMIENTO <input type="checkbox"/>	TRABAJADOR CUALIFICADO <input type="checkbox"/>
FP II (O EQUIV.) <input type="checkbox"/>	PRODUCCIÓN <input type="checkbox"/>	TRABAJADOR NO CUALIFICADO <input type="checkbox"/>
ARQUITECTO TÉCNICO, INGENIERO TÉCNICO, DIPLOMADO DE OTRAS ESCUELAS UNIVERSITARIAS (O EQUIV.) <input type="checkbox"/>		
ARQUITECTO E INGENIERO SUPERIOR O LICENCIADO <input type="checkbox"/>		
OTROS (ESPECIFICAR): _____ <input type="checkbox"/>		

### TIPO DE CONTRATO

TIPO DE CONTRATO    INDEFINIDO     TEMPORAL     NÚMERO GRUPO DE COTIZACIÓN TGSS

### RÉGIMEN DE AFILIACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL (Señale con una cruz a la que pertenezca)

RÉGIMEN GENERAL     RÉGIMEN GENERAL (trabajadores a tiempo parcial-fijos discontinuos en período de no ocupación)   
 RÉGIMEN ESPECIAL AUTÓNOMOS     RÉGIMEN GENERAL (trabajadores en situación de regulación de empleo en períodos de no ocupación)

### DATOS DE LA EMPRESA

RAZÓN SOCIAL    C.I.F.

C.N.A.E (CÓDIGO)    GRUPO C.N.A.E

CUENTA BANCARIA    CUENTA COTIZACIÓN

PLANTILLA MEDIA AÑO ANTERIOR    EXISTE R.L.T.    SÍ     NO     P.Y.M.E.    SÍ     NO     EMPRESA NUEVA CREACIÓN    SÍ     FECHA CREACIÓN: \_\_\_\_\_    NO

CONVENIO COLECTIVO

DOMICILIO    CÓDIGO POSTAL    LOCALIDAD    PROVINCIA

TLF    2º TLF    E-MAIL    WEB

¿TIENE LA EMPRESA REPRESENTANTE SINDICAL?    SÍ     INDIQUE NOMBRE: \_\_\_\_\_    NO

NOMBRE Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL    N.I.F. REPRESENTANTE LEGAL

ASESORIA    CONTACTO

TLF    E-MAIL

**IMPORTANTE:** Es imprescindible para que esta ficha de Inscripción sea válida, cumplimentar todos los datos solicitados

FECHA

FIRMADO ALUMNO

FIRMADO EMPRESA

(Declaro que los datos expuestos corresponden a la realidad)