



CURSO AVANZADO EN CATA DE VINO



FORMALBA
formación y consultoría

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

 **Garantía de aprendizaje**

 **Precio: 210 €/Alumno**

 **Material didáctico**

 **Curso Bonificable**

 **Tutor personal**

 **Duración: 20 horas**

- 10 horas teóricas
- 10 horas prácticas

 **Diploma acreditativo**



FORMADOR: Leila Ortega Lehtola.

- Desde 2005 hasta la actualidad imparte clase como profesora de enseñanza secundaria: Especialidad: Hostelería y Turismo.
- Formación en maridaje de vinos y platos.
- Diplomada en Turismo.



A QUIEN VA DIRIGIDO

!!! BONIFICABLE !!!

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.

Infórmese en

967 22 16 51 · 626 203 461 · 601 154 984



FORMALBA
formación y consultoría

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="text"/> <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 IBAN ENTIDAD OFICINA D.C. NÚMERO DE CUENTA 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)