

<https://escolaenoturisme.vilafranca.cat/gestio-bodegues-estiu>

Denominació: **GESTIÓ DE BODEGUES EN RESTAURACIÓ**

Codi: **MF1109_3**

Duració: **60 hores**

Calendari: **27, 31 juliol; 5, 7, 13, 18, 20, 25, 27, 29 setembre; 2, 3 octubre 2023.**

Horari: **de 15 a 20h.**

Destinatari: **persones en situació d'atur**

Continguts

1. El celler en restauració

- Tipologia de cellers. Característiques.
 - Els cellers subterranis.
 - Cellers d'obra i cellers de panells.
- Influència dels elements arquitectònics als cellers de restauració.
 - La situació dels cellers.
 - Disseny i dotació interiors.
 - Accessibilitat.
- Condicions ambientals dels cellers.
 - Temperatura, higrometria i ventilació.
 - Il·luminació i seguretat.
- Equipaments.
- Elaboració de projectes i dissenys senzills de cellers.
- Pressupostos bàsics de cellers.

2. Conservació i evolució de vins i altres begudes en restauració

- L'evolució del vi com a producte viu.
- L'anyada en les etiquetes.
- Cicles de vida del vi:
 - Segons procés d'elaboració, zona i estil.
 - Segons les condicions ambientals.
- La maduració del vi a l'ampolla.
 - Segons l'estil del vi.
 - En funció de les condicions ambientals.
- La maduresa dels vins de mercat.
 - Vins de mercat madurs.
 - Vins de mercat immadurs.
- El vi com a inversió.
- El moment òptim de consum.
 - Les alteracions dels vins:
 - Contingut i continent
- Posició idònia de les ampolles.
- Els taps:
 - El suro. Natural. Aglomerat.
 - Altres taps sintètics.
 - El tap de rosca.
 - Importància del tap en la conservació.

3. Conservació d'altres begudes alcohòliques d'origen fermentatiu i de begudes espirituoses

- La cervesa i la seva evolució.
- Cicles de vida de la cervesa:
 - Segons el procés d'elaboració i l'estil.
 - Segons les condicions ambientals.
- La cervesa de guarda.
- La data de consum preferent.

- La sidra i la seva evolució.
- Evolució de les begudes espirituoses.
- La maduresa de les begudes espirituoses.

4. Gestió de l'aprovisionament i distribució de vins i altres begudes en restauració

- Mètodes de compra:
 - L'aprovisionament extern. Elecció de proveïdors.
 - Diferenciació entre l'aprovisionament extern i l'intern. Procediments en cadascun d'aquests.
- Controls de qualitat dels productes. Importància del transport.
- Defectes apareguts en els productes i diagnosi de les possibles causes.
- La recepció dels vins i altres begudes. Tècniques d'emmagatzematge.
- Sistema d'emmagatzematge de vins i altres begudes.
- La cava del dia.
- Mètodes de rotació de vins.
- Presentació i comercialització dels vins.
- Normativa higienicosanitària pel que fa a l'emmagatzematge i conservació dels vins.
- Pràctiques ambientals: reciclatge i tractament de residus.

5. Control de consums i inventaris de vins i altres begudes en restauració

- Registres documentals (vals de comanda, de transferència, fitxes d'existències).
- Mètodes manuals i informatitzats per a la gestió i control d'inventaris i estocs.
- Els inventaris:
 - Tipus.
 - Sistemes de control d'inventaris.
- Els estocs:
 - Classificació per tipus de begudes.
 - Control de consum.
- Elaboració d'informes.