Paraninfo

MF1109_3 - Gestión de bodegas en restauración

Editorial: Paraninfo
Autor: DANIEL GALY
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 206
ISBN 13: 9788428341301
ISBN 10: 8428341303
Precio sin IVA: $ 440.00 Mxn
Precio con IVA: $ 440.00 Mxn
Fecha publicacion: 22/01/2019

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del Módulo Formativo (MF1109_3)Gestión de bodegas en restauración, correspondiente al Certificado deProfesionalidad HOTR0209 Sumillería, perteneciente a la familia profesional deHostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.

La obra, estructurada en cinco capítulos, es un manual imprescindiblepara el conocimiento global de las bebidas ofertadas en un establecimientohostelero y en tiendas especializadas en delicatesen. Sus contenidos sedesarrollan en el siguiente orden:

• Ubicación, instalación, equipamiento yacondicionamiento medioambiental de una bodega en restauración.
• Conservación y evolución de los vinos conrelación a su curva de vida y otras bebidas en restauración.
• Conservación de bebidas de origenfermentativo distintas a vinos y bebidas espirituosas.
• Gestión del aprovisionamiento y distribuciónde vinos y otras bebidas en restauración.
• Control de consumos e inventarios de vinos yotras bebidas en restauración, gestión de *stocks* y valoración económica deestos.

Además, la obra incluye gran cantidad de imágenes que completan laformación teórica ofrecida y favorecen el afianzamiento de los conocimientos,tablas que facilitan la lectura y la asimilación de los aspectos relacionadoscon las normas de clasificación, estadísticas de producción y valoración deexistencias, así como actividades finales de capítulo para poner a prueba yconsolidar el propio aprendizaje.

El autor, con una trayectoria docente de 35 años en el ámbito de laformación para el empleo, tanto en España como en Francia, ha desarrollado susúltimos 18 años de carrera en la red de Centres de Turisme de la AgenciaValenciana de Turismo de la Generalitat Valenciana. Su experiencia profesionaladicional como *maître* y sumiller, además de Responsable de Compras y Direcciónde Empresa, ha sido de gran importancia en la redacción de esta obra.

Indice

1. Labodega en restauración; 2. Conservación y evolución de vinos y otras bebidas enrestauración; 3. Conservación de otras bebidas alcohólicas de origenfermentativo y de bebidas espirituosas; 4. Gestión del aprovisionamiento ydistribución de vinos y otras bebidas en restauración; 5. Control de consumos einventarios de vinos y otras bebidas en restauración.

Comercial
ZONA CENTRO
Norma Amezola
Tf: 52 1 56 2575 0552
E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx
ZONA NORTE Y SUR
Nancy Ochoa
TF: 52 1 81 8362 1055
nancy.ochoa@paraninfo.mx
ADMINISTRACIÓN
ADMINISTRACIÓN
Guadalupe Gallegos
ventas@paraninfo.mx
52 5 52 4992 649