

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0209) SUMILLERÍA (RD 685/2011, de 13 de mayo)

COMPETENCIA GENERAL: Catar vinos, otras bebidas y productos selectos propios de sumillería, diseñando su oferta, gestionar la conservación de los vinos y realizar su servicio especializado, asesorando al cliente sobre la armonía entre vinos y platos y, comunicarse en una lengua extranjera si procede, integrándose en el equipo del establecimiento y actuando bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
3	HOT337_3 SUMILLERÍA (RD 1700/2007, de 14 de diciembre)	UC1106_3	Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	<ul style="list-style-type: none"> • Sumiller. • 5120.1072 Jefes/as de servicio de vinos • 5120.1061 Jefes/as de comedor o maestros de sala • Responsable de compra de bebidas. • Vendedor/a especializado de bebidas y delicatessen. • Consultor/a de bebidas.
		UC1107_3	Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	
		UC1108_3	Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas	
		UC1109_3	Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos y asesorar en su puesta en marcha	
		UC1110_3	Realizar los procesos de servicio especializado de vinos	
		UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	
		UC1111_2	Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
120	MF1106_3: Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	270	UF0847: Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80
			UF0848: Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80
			UF0849: Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas	80
			UF0850: Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones	30
120	MF1107_3: Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	190	UF0847: Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80
			UF0848: Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80
			UF0851: Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones.	30
90	MF1108_3: Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas	60		60
90	MF1109_3: Gestión de bodegas en restauración	60		60
60	MF1110_3: Servicio especializado de vinos	80		80
60	MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60		60
90	MF1111_2: Lengua extranjera profesional para servicios de restauración.	90		90
	MP0176: Módulo de prácticas no laborales	80		
630	Duración horas totales certificado de profesionalidad	730	Duración horas módulos formativos	570