

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

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF1106_3	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	4 años
MF1107_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	4 años
MF1108_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	4 años
MF1109_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	4 años
MF1110_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	4 años
MF0711_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos. Licenciado en Medicina y Cirugía Licenciado en Biología Licenciado en Bioquímica Licenciado en Química. Licenciado en Enología. Licenciado en Farmacia. Licenciado en Veterinaria. Licenciado en Ciencias ambientales. Licenciado en Ciencias del Mar. Ingeniero agrónomo. Ingeniero Técnico agrícola especialidad en industrias Agrarias y alimentarias. Diplomado en nutrición Humana y dietéticas. 	1 año	Imprescindible acreditación

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF1111_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Filología, Traducción e Interpretación de la lengua extranjera correspondiente o título de grado equivalente. Cualquier otra titulación superior con la siguiente formación complementaria: <ul style="list-style-type: none"> Haber superado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de la Licenciatura en Filología, Traducción e Interpretación en lengua extranjera o titulación equivalente. Certificado o diploma de acreditación oficial de la competencia lingüística de la lengua correspondiente como el Certificado de Nivel Avanzado de las Escuelas Oficiales de Idiomas u otros equivalentes o superiores reconocidos. Titulación universitaria cursada en un país de habla de la lengua extranjera, en su caso, con la correspondiente homologación. 	1 año	Imprescindible acreditación

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos
Aula técnica de gestión e idiomas	45	60
Taller de Cata	90	90

Certificado de profesionalidad que deroga