

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				Duración	
H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas	Máx. Horas Distancia
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	60
			UF0848: Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80	60
			UF0849: Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas	80	60
			UF0850: Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones	30	20
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	60
			UF0848: Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80	60
			UF0851: Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones.	30	20
90	MF1108_3: Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas	60		60	10
90	MF1109_3: Gestión de bodegas en restauración	60		60	50
60	MP1110_3: Servicio especializado de vinos	80		80	60
60	MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60		60	50
90	MF1111_2: Lengua extranjera profesional para servicios de restauración.	90		90	70
	MP0176: Módulo de prácticas no laborales	80			
630	Duración horas totales certificado de profesionalidad	730	Duración horas módulos formativos	570	460
				Total %	80,70

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 profesión de Hostelería y Turismo 	2 años	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 profesión de Hostelería y Turismo 	2 años	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 profesión de Hostelería y Turismo 	2 años	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 profesión de Hostelería y Turismo 	2 años	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 profesión de Hostelería y Turismo 	2 años	4 años
MF0711_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en: Ciencia y Tecnología de los alimentos. Medicina y cirugía. Biología. Bioquímica. Química. Enología. Farmacia. Medicina. Veterinaria. Ciencias Ambientales. Ciencias del Mar Ingeniero Agrónomo Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. 	1 año	Imprescindible requisito de titulación
MF1111_2		<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 requisito de titulación

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	
-------------------------------------------	--