

Sumillería

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL CURSO

HOTR0209 / 650 horas

ESTE CURSO SE REALIZA EN LAS INSTALACIONES DEL **CIFP RODRÍGUEZ FABRÉS POR LA TARDE**

Qué consigues con el curso

Mediante esa acción formativa podrá desarrollar su actividad profesional principalmente en el sector de la restauración y en menor medida en el de comercio de bebidas y elaboración de vinos.

Objetivo del curso

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.

Prácticas más representativas que se van a realizar durante el curso

- Colaborar en la provisión de vinos, aguas, cafés e infusiones y alimentos selectos y su análisis sensorial.
- Ayudar en el diseño y confección de cartas de vinos y otras bebidas.
- Participar en la gestión de bodega y en el servicio especializado de vinos (venta, maridaje).
- Comunicarse oralmente en lengua extranjera en los términos propios del servicio de restauración.

Ocupación

Sumiller.
Jefes/as de servicio de vinos.
Jefes/as de comedor o maestros de sala.
Responsable de compra de bebidas.
Vendedor/a especializado de bebidas y delicatessen
Consultor/a de bebidas.

Contenidos del curso

El curso está compuesto de lossiguientes módulos:

- ☑ MF0711_3: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (60H)
- ☑ MF1106_3 Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos (270H)
- ☑ MF1107_3: Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos (270H)
- ☑ MF1108_3: análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas (60H)
- ☑ MF1109_3: Gestión de bodegas en restauración (60H)
- ☑ MF1110_3: Servicio especializado de vinos (80H)
- ☑ MF1111_2: Lengua extranjera profesional para servicios de restauración (90H)
- ☑ MP0176 Módulo de prácticas profesionales no laborales (80 H.)



Sumillería

HOTR0209 / 650 horas

CARACTERÍSTICAS ADMINISTRATIVAS DEL CURSO

Requisitos de acceso

Para el acceso a este curso es necesario:

- ☑ Título de bachillerato.
- ☑ Certificado de Profesionalidad Nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- ☑ Cumplir los requisitos de acceso a los ciclos de Grado Superior.
- ☑ Tener superada la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 y/o 45 años.
- ☑ En el caso de no disponer de la titulación anteriormente mencionada, deberá acreditar las competencias claves necesarias que permitan cursar con aprovechamiento la formación (nivel 3).
- ☑ En el caso de ciudadanos extranjeros, es necesario estar en posesión de la homologación de su titulación.
- ☑ Superar el proceso de selección al que será convocado



Certificación que se ofrece

Diploma acreditativo del Servicio Público de Empleo de Castilla y León (ECYL).
Una vez finalizada la acción formativa podrá solicitar el certificado de profesionalidad.

Documentación requerida

Durante el proceso de selección deberá presentarse con el **DNI o NIE**, así como presentar las acreditaciones de titulación, cursos o experiencia laboral que le sean solicitados.

Los alumnos admitidos al curso deberán presentar con anterioridad a la fecha de comienzo del curso los siguientes documentos fotocopiados:

- ☑ DNI o NIE
- ☑ Tarjeta de demandante de empleo
- ☑ Tarjeta de la Seguridad Social

Notas

¿Qué es un certificado de profesionalidad?

Es una acreditación de competencias profesionales obtenidas a través de la formación o de la experiencia laboral. Tiene validez en todo el territorio nacional y se expide por la Administración laboral. Más información en: <http://bit.ly/odANpJ>



Presentación de las solicitudes

Puede presentar las solicitudes en el Centro de Formación para el Empleo en Av. Hilario Goyenechea 2-26 Salamanca o en cualquier oficina de empleo

Puedes consultar el programa íntegro del curso en:
<https://todofp.es/buscadorcertificados/fichaCP?codCertificado=HOTR0209>