

Sumillería

Familia profesional: **Hostelería y Turismo**

Área profesional: **Restauración**

NIVEL

3



1 ¿Qué aprenderás con este certificado?








A 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.

NIVEL

Click aquí para conocer los requisitos

3

2 ¿Qué unidades de competencia adquirirás?

UC1106_3	Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.	
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.	

3 ¿Qué ocupaciones y puestos de trabajo están relacionados?



- 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.

4

¿Qué módulos formativos cursaré y qué duración tienen?

Duración Total del Certificado:

730 HORAS

Módulo certificado	Total Horas
MF1106_3: Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.	270
UF0847: Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones.	Horas 80
UF0848: Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones.	Horas 80
UF0849: Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas.	Horas 80
UF0850: Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones.	Horas 30
MF1107_3: Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.	190
UUF0847: Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones.	Horas 80
UF0848: Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones.	Horas 80
UF0851: Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones.	Horas 30
MF1108_3: Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas.	60
MF1109_3: Gestión de bodegas en restauración.	60
MF1110_3: Servicio especializado de vinos.	80
MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	60
MF1111_2: Lengua extranjera profesional para servicios de restauración.	90
MP0176: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80

Más Información en: www.murciaemplea.es