

# SUMILLER

## DATOS GENERALES DEL CURSO

1. **FAMILIA PROFESIONAL:** TURISMO Y HOSTELERIA  
**ÁREA PROFESIONAL:** RESTAURACION

2. **DENOMINACIÓN DEL CURSO:** SUMILLER

3. **CÓDIGO:** THRS60

4. **TIPO:** OCUPACIÓN

### 5. OBJETIVO GENERAL

Planificar, organizar, dirigir, coordinar y supervisar las actividades relacionadas con los stocks de vinos y otras bebidas. Asesorar a los clientes en la elección y promover la venta y servicio de los mismos.

### 6. REQUISITOS DEL PROFESORADO

#### 6.1. Nivel académico

- \* Técnico Superior en Restauración (MEC).
- \* Técnico en Servicios de Restauración y Bar
- \* Formación Profesional de Segundo Grado o Maestría Industrial en la Rama de Servicios.
- \* Diplomado en Restaurante-Bar por las Escuelas Superiores de Hostelería de España o título equivalente expedido por una escuela de hostelería internacional.
- \* En caso de no ser posible la contratación de personas con la titulación indicada, se podrán seleccionar aquellos profesionales que, con otra titulación o sin ella, demuestren poseer conocimientos profesionales suficientes para la impartición de este curso.

## **6.2. Experiencia profesional**

Deberá poseer una gran experiencia en las técnicas de cata de vino, pudiendo detectar claramente las propiedades de los distintos caldos que se le presenten. Asimismo deberá haber trabajado como Sumiller un mínimo de tres años en establecimientos de primera categoría.

## **6.3. Nivel pedagógico**

Será necesario tener formación metodológica o experiencia docente.

# **7. REQUISITOS DE ACCESO DEL ALUMNO**

## **7.1. Nivel académico o de conocimientos generales**

Se recomienda BUP/COU/FPI Turismo y Hostelería-Servicios

## **7.2. Nivel profesional o técnico**

Haber superado con notable aprovechamiento el curso de "Camarero" o "Barman" o demostrar poseer mediante examen teórico-práctico, los conocimientos y destrezas requeridos en dicho puesto de trabajo.

## **7.3. Condiciones físicas**

Ninguna en especial, salvo aquellas que impidan el normal desarrollo de la profesión.

# **8. NÚMERO DE ALUMNOS**

15 alumnos.

# **9. RELACIÓN SECUENCIAL DE MÓDULOS FORMATIVOS**

- \* La hostelería en la actualidad
- \* Calidad de servicio y atención al cliente
- \* Técnica de cata de vinos
- \* Planificación, organización de la bodega y gestión de stocks
- \* Confección de la carta de vinos, cavas y champagnes y su servicio

- \* Confección de la carta de bebidas y servicio de aperitivos, aguardientes y licores
- \* Organización y desarrollo del servicio
- \* Seguridad e higiene en la restauración.

## 10. DURACIÓN

Prácticas .....	220 horas
Contenidos teóricos .....	155 horas
Evaluaciones .....	40 horas

**Duración total..... 415 horas**

## 11. INSTALACIONES

### 11.1. Aula de clases teóricas

- Superficie: 30 m<sup>2</sup>
- Iluminación: 250-300 lux
- Mobiliario: Estará equipada con mobiliario docente para 15 plazas de adultos, además de elementos auxiliares.

### 11.2. Instalaciones para prácticas

- Superficie: 40 m<sup>2</sup>
- Iluminación: Uniforme de 300 a 350 Lux.
- Ventilación: Natural, 10 renovaciones/h.
- Agua corriente: caliente-fría con instalación un fregadero de doble seno.
- El acondicionamiento eléctrico deberá cumplir las normas de baja tensión y estar preparado de forma que permita la realización de las prácticas.

Esta aula dispondrá de un "Salón y una pequeña barra" con espacio suficiente para colocar el mobiliario, equipos, herramientas y materiales necesarios.

Se instalará una pequeña bodega.

Para este tipo de cursos la mejor aula de prácticas es el propio restaurante.

### 11.3. Otras Instalaciones

- \* Un espacio mínimo de 50 m<sup>2</sup> para despachos de dirección, sala de profesores y actividades de coordinación.
- \* Una secretaria
- \* Aseos y servicios higiénico-sanitarios en número adecuado a la capacidad del centro.

Los centros deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad, exigidas por la legislación vigente, y disponer de licencia municipal de apertura como centro de formación.

## **12. EQUIPO Y MATERIAL**

### **12.1. Equipo**

- \* Ordenador
- \* Cámaras de refrigeración
- \* Máquina de escribir
- \* Armarios frigoríficos embotellados
- \* Telefax
- \* Generadores de ozono
- \* Teléfono
- \* Calculadora

### **12.2. Herramientas y utillaje**

- \* Carros de transporte
- \* Cristalería
- \* Bandejas
- \* Champaneras
- \* Litos y paños diversos
- \* Decantadores
- \* Sacacorchos/Abrebotellas
- \* Termómetros
- \* Catavinos
- \* Jarras para restos de catas
- \* Termómetro
- \* Frascas o jarras para decantar
- \* Tastevin
- \* Mantelería y complementos
- \* Cartas/menús

### **12.3. Material de consumo**

- \* Impresos diversos
- \* Bloc de comanda
- \* Material de oficina diverso
- \* Hojas de inventario
- \* Fichas de cata
- \* Bebidas

#### **12.4. Material didáctico**

A los alumnos se les proporcionará los medios didácticos y el material escolar, imprescindibles para el desarrollo del curso.

#### **12.5. Elementos de protección**

En el desarrollo de las prácticas se utilizarán los medios necesarios de seguridad e higiene en el trabajo y se observarán las normas oficiales al respecto

### **13. INCLUSIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS**

Adiestramiento en el manejo de los nuevos equipos/herramientas que afectan al área de Restaurante, tales como software informático, generadores de ozono, armarios de vinos climatizados, etc.

El objetivo es incorporar todo aquello que resulte novedoso para el Curso y que irá determinando el formador, en función de cómo y cuándo vayan apareciendo novedades en el mercado.

## **DATOS ESPECÍFICOS DEL CURSO**

### **14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:**

LA HOSTELERÍA EN LA ACTUALIDAD

### **15. OBJETIVO DEL MÓDULO:**

Identificar el contexto en el cual se halla la restauración, así como las tendencias más importantes que están apareciendo en el mercado.

### **16. DURACIÓN DEL MÓDULO:**

25 Horas

### **17. CONTENIDO FORMATIVO DEL MÓDULO.**

#### **A) Prácticas**

- \* Identificar en vídeo, diapositivas, etc... productos característicos de la Restauración
- \* Visitar, si es posible, establecimientos significativos y característicos de la Restauración.

#### **B) Contenidos teóricos**

- \* Situación actual de la Hostelería: análisis de los estudios más recientes
- \* La Restauración en los Hoteles: descripción de los modelos más característicos
- \* La Restauración Comercial y Colectividades: descripción de los modelos más característicos.
- \* Las tendencias actuales de la Restauración (cocinas de autor, cocinas autóctonas, la restauración temática, los tex-mex, los eventos especiales, las terrazas, el bar de copas, las discotecas, el bar en el hotel, etc,..).

#### **C) Contenidos relacionados con la profesionalidad:**

Durante la impartición del Módulo se hará especial énfasis en :

- La integración en la cultura de la empresa
- La actitud de los profesionales de hostelería en general, en el desarrollo de sus actividades.

#### **14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:**

CALIDAD DE SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE

#### **15. OBJETIVO DEL MÓDULO:**

Aplicar las técnicas de comunicación y atención al cliente para conseguir la máxima calidad de servicio y satisfacción del cliente desde su perspectiva.

#### **16. DURACIÓN DEL MÓDULO:**

45 Horas

#### **17. CONTENIDO FORMATIVO DEL MÓDULO.**

##### **A) Prácticas**

- \* Ejercicios sobre las diferentes formas de percibir las cosas.
- \* Hacer una lista de las expectativas del cliente interno y externo.
- \* Ejercicios de comunicación verbal y no verbal.
- \* Ejercicios de grupo.
- \* Elaboración de breves informes, notas o documentos relacionados con la ocupación.
- \* Juegos de roles sobre atención de quejas y reclamaciones.

##### **B) Contenidos teóricos:**

- \* La calidad de servicio:
  - ¿Qué es calidad?
  - Cliente interno y cliente externo.
  - La red cliente-proveedor.
  - La satisfacción del cliente desde su perspectiva.
  - Las necesidades y expectativas de los clientes.
- \* Técnicas de comunicación:
  - La comunicación verbal: mensajes facilitadores
  - La comunicación no verbal: los gestos, el contacto visual, el valor de la sonrisa.
  - La comunicación escrita.
- \* Los grupos de trabajo. El trabajo en equipo.
- \* La atención al cliente:
  - Actitudes positivas ante los clientes.
  - La acogida y despedida.

- Atención de quejas y reclamaciones.
- Clientes y situaciones difíciles.

**C) Contenidos relacionados con la profesionalidad:**

Durante la impartición de este modulo se hará especial énfasis en:

- Actitud de empatía hacia el cliente.
- El "poder" de la sonrisa y del contacto visual.
- Expresión verbal amable y facilitadora de la relación.
- Resolución de situaciones imprevistas y de quejas y reclamaciones.

#### **14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:**

TECNICA DE CATA DE VINOS

#### **15. OBJETIVO DEL MÓDULO:**

Diferenciar mediante las respectivas catas, las características más notables de los distintos tipos de vinos españoles con denominación de origen, utilizando en su descripción el lenguaje propio del medio y haciendo uso correcto de las fichas de cata.

#### **16. DURACIÓN DEL MÓDULO:**

85 Horas

#### **17. CONTENIDO FORMATIVO DEL MÓDULO.**

##### **A) Prácticas:**

- \* Identificación de sabores básicos. Ejercicios de cata.
- \* Cata de vinos blancos jóvenes.
- \* Cata de vinos rosados.
- \* Cata de vinos tintos jóvenes.
- \* Cata de vinos tintos de crianza.
- \* Cata de vinos defectuosos.
- \* Cata de vinos generosos.
- \* Cata de vinos espumosos.
- \* Cata de vinos con D.O. de Rioja, Penedés, Cariñena, Ribera del Duero, Rueda, Priorato, Alella, Navarra, Valdepeñas, La Mancha, Ribeiro, Málaga, Jerez, Montilla-Moriles, etc...
- \* Empleo de fichas de cata.
- \* Identificación de vinos previamente catados.

##### **B) Contenidos teóricos:**

- \* Definiciones y metodología de la cata.
- \* La vista y el examen visual.
- \* El olfato y los olores del vino. El bouquet. Aromas primarios, secundarios y terciarios en la cata.
- \* El gusto, localización de sabores. Los cuatro sabores elementales. Estímulos sensitivos.
- \* Equilibrio entre aromas y sabores.
- \* Lenguaje del catador: Vocabulario gustativo.

- \* Técnicas y elementos importantes de la cata: Copas, locales, condiciones ambientales, temperaturas óptimas para degustar bien, etc.
- \* Tipos de cata. Fases de la cata.
- \* Ficha de cata. Maneras de puntuar los vinos.
- \* El suelo y su influencia en la composición de los vinos.
- \* Componentes del vino y su influencia en la degustación.
- \* Alteraciones y defectos de los vinos.

**C) Contenidos relacionados con la profesionalidad:**

Durante la impartición del Módulo se hará especial énfasis en :

- Observar adecuadamente al cliente, para garantizar el éxito en el asesoramiento de los vinos.
- La cata como ejercicio para el desarrollo de los estímulos sensitivos.

#### **14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:**

PLANIFICACION, ORGANIZACION DE LA BODEGA Y GESTION DE STOCKS

#### **15. OBJETIVO DEL MÓDULO:**

Asesorar en el diseño de la bodega, gestionar la compra de los vinos, cavas, champagnes y demás bebidas incluidas en las correspondientes cartas; organizar el sistema de clasificación, almacenamiento y control de los productos antes citados, así como velar por la consecución de las óptimas condiciones de conservación de vinos en cuanto a temperatura y reposo.

#### **16. DURACIÓN DEL MÓDULO:**

45 Horas

#### **17. CONTENIDO FORMATIVO DEL MÓDULO.**

##### **A) Prácticas:**

- \* Identificar los requisitos y características que deben poseer los locales destinados a bodegas.
- \* Cálculo de stock de seguridad mínimo y volúmenes de pedido para los diferentes productos.
- \* Organización de sistemas de control de stocks manual e informatizado, tanto para los productos corrientes como para la selección de grandes reservas (Libro de Bodega).
- \* Definir las normas para las entregas y almacenamiento de los vinos.

##### **B) Contenidos teóricos:**

- \* La Bodega. Tipos. Dimensionamiento. Características. Materiales de construcción. Factores a tener en cuenta: temperatura, humedad, olores, iluminación, vibraciones, distribución y compartimentación.
- \* Cálculo de niveles de stocks, así como períodos y volúmenes de aprovisionamiento.
- \* Métodos de cálculo de costes de almacenamiento, aprovisionamiento y penuria.
- \* Especial consideración a la inversión de activos fijos.
- \* Controles de calidad de los productos. Transporte.
- \* Defectos aparecidos en los productos y diagnósticos de las posibles causas.
- \* Métodos manuales e informatizados para la gestión de stocks.
- \* Métodos especiales para el tratamiento de los vinos gran reserva.

\* El cuidado de los vinos. Análisis y revisiones periódicas.

**C) Contenidos relacionados con la profesionalidad:**

Durante la impartición del módulo se hará especial énfasis en :

- Gestionar adecuadamente los stocks para conseguir una buena rentabilidad.
- Vigilar las condiciones de la Bodega para el mantenimiento óptimo de los vinos.
- Cuidar y manipular los vinos para garantizar la mejor conservación.

#### **14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:**

CONFECCION DE LA CARTA Y SERVICIO DE VINOS Y CHAMPAGNES Y SU SERVICIO

#### **15. OBJETIVO DEL MÓDULO:**

Diseñar la carta de vinos, cavas y champagnes atendiendo a las expectativas de demanda. Ofrecer al comensal los vinos y/o cavas más apropiados a los manjares componentes del menú, tomar comanda de los vinos elegidos por el mismo y efectuar su servicio incluyendo degustación y decantación.

#### **16. DURACIÓN DEL MÓDULO:**

60 Horas

#### **17. CONTENIDO FORMATIVO DEL MÓDULO.**

##### **A) Prácticas:**

- \* Elaboración de carta de vinos, cavas y champagnes.
- \* Entrega de carta de vinos y toma de comanda.
- \* Preparación del gueridon para el servicio de vinos.
- \* Servicio de vinos blancos y rosados.
- \* Servicio de vinos tintos jóvenes.
- \* Servicio de vinos tintos reservas.
- \* Degustación de vino en "tastevin".
- \* Decantación de vinos.
- \* Servicio de cavas/champagnes.
- \* Hacer un "bodegón" para decorar buffet.

##### **B) Contenidos teóricos:**

- \* La uva; maduración y tipos.
- \* Origen del vino: composición. Substancias características de los vinos.
- \* Vinificación en tinto, blanco, rosado y clarete.
- \* Tipos y características de los vinos.
- \* Elaboraciones especiales "bajo velo" y "sobre lías".
- \* Denominación de Origen de los vinos españoles. El INDO y los Consejos Reguladores. Las añadas.
- \* Zonas vinícolas extranjeras y sus vinos.
- \* Vocabulario del vino.

- \* Cava y champagnes; proceso de elaboración, tipos y características.
- \* Clasificación de los vinos, cava y champagnes.
- \* Tipos, características y función de: Botellas, corchos, etiquetas y cápsulas.
- \* Normas a tener en cuenta en el diseño de carta de vinos. Marketing interno.
- \* Asociación entre manjares y vinos.
- \* Cristalería y sacacorchos especiales.
- \* Normas generales en el servicio de vinos y cava/champagnes.
- \* La degustación, objetivo y técnica. Uso del "tastevin".
- \* La decantación, objetivo y técnica. Frascas o jarras y otros útiles.

**C) Contenidos relacionados con la profesionalidad:**

Durante la impartición del módulo se hará especial énfasis en :

- Diseño de la carta de vinos, como instrumento fundamental para la promoción y venta de vinos y bebidas.
- El Tratamiento y servicio de los vinos según tipo, edad, etc.

#### **14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:**

CONFECCION DE LA CARTA DE BEBIDAS Y SERVICIO DE APERITIVOS, AGUARDIENTES Y LICORES

#### **15. OBJETIVO DEL MÓDULO:**

Diseñar la carta de bebidas en general, con excepción de los vinos, atendiendo a las expectativas de demanda. Ofrecer y servir al comensal aperitivos, aguardientes y licores en el Comedor.

#### **16. DURACIÓN DEL MÓDULO:**

60 Horas

#### **17. CONTENIDO FORMATIVO DEL MÓDULO.**

##### **A) Prácticas:**

- \* Elaboración de carta de bebidas en general, exceptuando los vinos.
- \* Preparación y servicio de combinaciones aperitivo.
- \* Servicio de refrescos y cerveza.
- \* Servicio de finos de Jerez.
- \* Servicio de vermouths, amargos (bitters) y anisados al agua.
- \* Servicio de Brandies y Cognacs.
- \* Servicio de Whiskies.
- \* Servicio de otros aguardientes.
- \* Servicio de licores.
- \* Servicio de aguas minerales.
- \* Servicio de cafés e infusiones.

##### **B) Contenidos teóricos:**

- \* Aperitivos; Concepto y características, tipos y elaboración.
- \* Coctelería básica.
- \* La destilación. El alambique.
- \* Características, tipos y elaboración de: Brandy, Cognac, Armagnac, Ron, Whisky, Ginebra, Tequila, Vodka y otros, como los aguardientes a base de frutas.
- \* Envejecimiento de los aguardientes. El Roble.
- \* Características, tipos y elaboración de licores/cremas (ratafias).
- \* Tipos de cristalería usada en el servicio de bebidas. Calientacopas y otros útiles.

- \* Normas a tener en cuenta en el diseño de cartas de bebidas.
- \* Normas generales para el servicio de aperitivos, aguardientes y licores.
- \* Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas: Características y tipos.
- \* Cafés e infusiones: Características y tipos.

**C) Contenidos relacionados con la profesionalidad:**

Durante la impartición del módulo, se hará especial énfasis en :

- La oferta de otras bebidas como complemento fundamental de los vinos.
- La "espera" antes de iniciar la comida y los aperitivos.
- Atender al cliente a la "finalización" de la comida: los cafés, infusiones, aguardientes, licores, etc.

#### **14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:**

ORGANIZACION Y DESARROLLO DEL SERVICIO

#### **15. OBJETIVO DEL MÓDULO:**

Planificar, organizar y controlar la cava del día, el stock de cristal y demás útiles, así como dirigir el personal a su cargo y atender a los clientes durante el servicio.

#### **16. DURACIÓN DEL MÓDULO:**

45 Horas

#### **17. CONTENIDO FORMATIVO DEL MÓDULO.**

##### **A) Prácticas:**

- \* Planificación, organización y control de la "Bodeguilla" o "Cava del día".
- \* Cálculo de stock permanente en Bodeguilla.
- \* Confección y trámite de vales de pedido a Bodega y fichas de existencia.
- \* Carga de cámaras, armarios y estanterías.
- \* Puesta a punto del material necesario para el servicio: champaneras y sus peanas, recipientes aislantes de temperatura para botellas, cestillos, frascas de decantación, sacacorchos, termómetro, etc...
- \* Atención a clientes en sus sugerencias o reclamaciones.
- \* Ofrecer y preparar un puro a un cliente.

##### **B) Contenidos teóricos:**

- \* La Bodeguilla o cava del día; sistemas de organización y control. Vales de pedido, fichas de existencia.
- \* El "chambrer", características, tipos y uso.
- \* Métodos de rotación de botellería en cámaras, chambres y estanterías.
- \* Cálculo de stocks de cristalería y útiles para el servicio de vinos y bebidas en general.
- \* Servicio de tabacos: cigarrillos y puros. Presentación y preparación de los puros. Conservación del tabaco.
- \* Atenciones a los clientes en la tramitación de las reclamaciones o quejas.

**C) Contenidos relacionados con la profesionalidad:**

Durante la impartición del módulo se hará especial énfasis en :

- Organizar adecuadamente la "Bodeguilla" para no improvisar durante el servicio.

#### **14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:**

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA RESTAURACION

#### **15. OBJETIVO DEL MÓDULO:**

Aplicar las normas y medidas necesarias a adoptar para evitar, y en su caso, saber actuar ante situaciones de emergencia. Desarrollar una cuidada y pulcra higiene e imagen personal.

#### **16. DURACIÓN DEL MÓDULO:**

50 Horas

#### **17. CONTENIDO FORMATIVO DEL MÓDULO.**

##### **A) Prácticas:**

- \* Familiarizarse con los medios materiales más comunes a emplear ante una alarma de incendios: extintores, mangueras, sprinklers, alarmas, llaves de seguridad, interruptores, etc.
- \* Planteada una situación de peligro, realizar los primeros auxilios a la persona afectada.
- \* Discusión de grupo sobre las consecuencias positivas y negativas de una buena o mala higiene personal.
- \* Realizar una tormenta de ideas para evitar pérdidas, robos y hurtos
- \* Identificar en video o diapositivas situaciones correctas e incorrectas de la manipulación de alimentos y el uso de maquinaria, equipos y herramientas.

##### **B) Contenidos teóricos:**

- \* La seguridad e higiene en la hostelería y su importancia
- \* Primeros auxilios. Botiquín
- \* Higiene personal y uniformidad
- \* Descripción de las instalaciones y equipos básicos, que afectan a la normativa sobre incendios.
- \* Prevención de robos, hurtos y pérdidas.
- \* Desarrollo del trabajo: posturas y movimientos a evitar.
- \* Código de buenas prácticas higiénico-sanitarias
- \* Manipulación de alimentos
- \* Utilización correcta de las instalaciones, equipos y herramientas

**C) Contenidos relacionados con la profesionalidad:**

Durante la impartición del módulo se hará especial énfasis en:

- La importancia de aplicar en cada momento las normas de seguridad e higiene
- Tener especial cuidado en la higiene personal.
- La importancia de las medidas preventivas en la manipulación de alimentos.