

PLAN DE FORMACIÓN

SUMILLERÍA PARA PROFESIONALES

Estándares de competencia:

A la finalización de esta acción formativa los alumnos serán capaces de:

- UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
- UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.

Para alcanzar estas competencias se han establecido los siguientes resultados de aprendizaje y contenidos.

Resultados de aprendizaje:

R.1.	Realiza catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características y sabores básicos, empleando el vocabulario adecuado y utilizando las fichas de cata
R.2.	Desarrolla un proceso predeterminado de servicio de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio
R.3.	Calcula necesidades de aprovisionamiento externo de vinos de consumo habitual conforme a ofertas gastronómicas y expectativas de venta predeterminadas.
R.4.	Efectúa la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución
R.5.	Describe sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, controlar consumos y ejecuta las operaciones inherentes a su conservación
R.6.	Desarrolla un proceso de aprovisionamiento interno de vinos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios, controlando en la bodega o cava del día su temperatura de servicio
R.7.	Define cartas sencillas de vinos adecuadas a diferentes ofertas gastronómicas, que resulten atractivas para el cliente potenciales y favorezcan la consecución de objetivos de venta de supuestos establecimientos.
R.8.	Identifica los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de vinos más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas
R.9.	Desarrolla el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería
R.10.	Define características de los géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos, estableciendo niveles de calidad en función de las expectativas del cliente y objetivos económicos del establecimiento
R.11.	Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarios para la preparación y conservación de bebidas distintas a vinos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo
R.12.	Caracteriza las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos, analizando sus procesos de elaboración, aprovisionamiento y conservación y relacionando la influencia de estos procesos en sus características
R.13.	Analiza y desarrolla los procesos de preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, más significativas, distintas a vinos
R.14.	Practica posibles variaciones en la preparación de bebidas, ensaya técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración
R.15.	Definir cartas de bebidas distintas a vinos que resulten atractivas para clientelas potenciales que favorezcan la consecución de los objetivos de venta del establecimiento

Contenidos:

Módulo 1. ANÁLISIS SENSORIAL, VINIFICACIÓN Y SERVICIO DEL VINO

- UF.1. Funciones del Sumiller
- UF.2. Análisis sensorial del vino: testigos olfativos-testigos gustativos
- UF.3. Viticultura
- UF.4. Enología
- UF.5. Vinificación: Vinos blancos, rosados y tintos
- UF.6. Legislación de la viña y el vino
- UF.7. La cata de vinos.
- UF.8. El Servicio del vino
- UF.9. Gestión de bodega. Aprovechamiento y conservación de vinos.

Módulo 2. GEOGRAFIA NACIONAL E INTERNACIONAL.

- UF.1. Geografía vitivinícola: vinos nacionales
- UF.2. Geografía vitivinícola: vinos internacionales

Módulo 3. VINOS ESPECIALES, LICORES, DESTILADOS Y COCTELERÍA.

- UF.1. Vinos especiales: Espumosos, Dulces, Fortificados y Generosos
- UF.2. Licores y destilados.
- UF.3. Bebidas aperitivas
- UF.4. Coctelería

Módulo 4. OTRAS BEBIDAS Y PRODUCTO GOURMET EN SUMILLERÍA.

- UF.1. Otras bebidas en el restaurante: agua, cafés e infusiones.
- UF.2. Cervezas nacionales e internacionales.
- UF.3. Producto gastronómico: jamón, queso y caviar.
- UF.4. Mercados y marketing del vino

METODOLOGÍA

Metodología práctica y experiencial: Sesiones de aprendizaje en las que se trabajarán los conceptos y contenidos de cada unidad del programa formativo.

Masterclass con expertos/as invitados/as de referencia del mundo del vino y gastronomía

Sesiones de cata en las que tendrás la oportunidad de degustar referencias de todo el mundo.

Visita a productores especializados para conocer de primera mano experiencias empresariales