

1. DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (ES) Certificado de Profesionalidad de nivel 3 en HOTR0209 SUMILLERÍA
2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (EN) Professional Certificate Level 3 in HOTR0209 SOMMELIER SERVICES (Esta traducción no tiene carácter oficial)
3. PERFIL DE COMPETENCIAS
<p>El titular de este certificado de profesionalidad tiene adquirida la competencia general de 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, e integrándose en el equipo del establecimiento y actuando bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental. Esta competencia general se concreta en las siguientes unidades de competencia (UC):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos (UC1106_3). – Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos (UC1107_3). – Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas (UC1108_3). – Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha (UC1109_3). – Realizar los procesos de servicio especializado de vinos (UC1110_3). – Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (UC0711_2). – Comunicarse en una lengua extranjera, a nivel de usuario, en los servicios de restauración (UC1111_2). <p>Las competencias profesionales se adquieren conforme a los resultados de aprendizaje especificados en los Módulos formativos (MF):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos (MF1106_3). – Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos (MF1107_3). – Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas (MF1108_3). – Gestión de bodegas en restauración (MF1109_3). – Servicio especializado de vinos (MF1110_3). – Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (MF0711_2). – Lengua extranjera profesional para servicios de restauración (MF1111_2). – Formación práctica en centros de trabajo en sumillería (MP0176). <p>(Véase base legal para conocer todos los resultados de aprendizaje adquiridos por el poseedor de este Certificado en cada MF).</p> <p>A modo de referente, los resultados de aprendizaje de la Formación Práctica en centros de trabajo que completan y refuerzan los adquiridos en el resto de módulos formativos, son:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Colaborar en la provisión de vinos y otras bebidas alcohólicas y de aguas, cafés e infusiones y en la realización de su análisis sensorial para valorar su adecuación a las necesidades del establecimiento. – Ayudar en el diseño, confección, mejora y mantenimiento de las cartas de vinos, de otras bebidas y de infusiones atendiendo a la oferta gastronómica y categoría del establecimiento de restauración. – Colaborar en la provisión de alimentos selectos de sumillería, ayudar a realizar su análisis sensorial para valorar su idoneidad y cooperar en el diseño, confección, mejora y mantenimiento de sus cartas de oferta. – Participar en la gestión de bodegas. – Colaborar en el proceso de servicio especializado de vinos. – Cooperar en el análisis y aplicación de las normas y condiciones higiénico- sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxoinfecciones alimentarias y contaminación ambiental. – Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en lengua extranjera, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales, propias del servicio de restauración. – Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE CERTIFICADO

El titular de este certificado ejerce su actividad en el sector de la restauración y en menor medida en el de comercio de bebidas y de elaboración de vinos. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

- 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.

El poseedor de este Certificado ha recibido la formación necesaria para realizar la manipulación de alimentos de forma competente.

5. BASE OFICIAL DEL CERTIFICADO

Organismo oficial que expide el certificado

El Ministerio de Empleo y Seguridad y Social o la administración autonómica en el ámbito de sus competencias, en el nombre del Rey. El Certificado tiene validez en toda España.

Nivel del certificado

El Certificado de profesionalidad de nivel 3 del Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad se corresponde con el nivel 4 de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-P 2011).

El nivel del Marco Europeo de Cualificaciones (MEC):

Escala de valoración / Acreditación del certificado

El sistema de calificación y superación de los Módulos formativos (MF) se expresarán en una escala numérica de 0 a 10. El valor mínimo para la superación es 5 en cada MF y Apto en el Módulo de Formación Práctica en el Centro de Trabajo.

Las calificaciones finales obtenidas tendrán las siguientes valoraciones:

- No APTO: 0 a 4,9
- APTO Suficiente: 5 a 6,9
- APTO Notable: 7 a 8,9
- APTO Sobresaliente: 9 a 10

Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación

Con este Certificado de profesionalidad de nivel 3 se puede acceder a un Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la misma Área de la Familia Profesional.

La Administración educativa reconocerá, a efectos de equivalencia y convalidación, el módulo o módulos profesionales de los Títulos de FP correspondientes a las unidades de competencia de los módulos formativos de este certificado de profesionalidad.

Base legal

Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, por el que se establecen seis certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualiza el certificado de profesionalidad establecido como Anexo III del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, y los certificados de profesionalidad establecidos en el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio. (Anexo IV, Código: HOTR0209).

6. MODOS RECONOCIDOS OFICIALMENTE DE OBTENER EL CERTIFICADO

Este Certificado puede ser obtenido por las siguientes vías:

1. Formativa: Tras superar como apto el programa formativo tanto en modalidad presencial como teleformación.
2. Reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o vías no formales de formación: Tras superar el proceso de evaluación y acreditación de competencias del conjunto de unidades de competencia del Certificado de Profesionalidad
3. Formación dual: Mediante un contrato para la formación y el aprendizaje, que puede extenderse desde 1 año, o 6 meses por convenio del sector, hasta tres años, donde se compatibiliza el tiempo de trabajo efectivo con el tiempo dedicado a la formación del programa formativo del Certificado de Profesionalidad y su superación.

La vía formativa (1) exige superar los módulos formativos y la formación práctica en el centro de trabajo:

Descripción del programa formativo recibido	Porcentaje total del programa (%)	Duración (en horas)
Módulos formativos	89	650
Formación Práctica en centros de trabajo	11	80
Duración total de la formación hasta obtener el certificado		730

Requisitos de acceso:

- Título de Bachiller; o
- Certificado de Profesionalidad de nivel 2 de la misma área profesional del Certificado.
- En caso de no disponer de alguna de las anteriores acreditaciones o de superior nivel, superación de las pruebas de competencia clave.

Más información: Los certificados de profesionalidad son el instrumento de acreditación oficial de las cualificaciones profesionales del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales de todas las actividades económicas, en el ámbito de la administración laboral. El Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad se ordena en tres niveles de cualificación (nivel 1, nivel 2 y nivel 3) y, sectorialmente, en 26 familias profesionales y 102 áreas profesionales. Más información disponible en: www.sepe.es

Centro Nacional Europass: www.sepie.es

(*) **Nota explicativa.** Este documento está concebido como información adicional al Título en cuestión, pero no tiene ningún valor jurídico en sí mismo. El formato de la descripción se basa en los siguientes textos: Resolución del Consejo 93 / C 49/01 de 3 de diciembre de 1992 sobre la transparencia de las cualificaciones, la Resolución 96 / C 224/04 de 15 de julio de 1996 sobre la transparencia de los certificados de formación profesional del Consejo, y la Recomendación 2001/613/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de julio de 2001, sobre la movilidad en la Comunidad de los estudiantes, las personas en formación, los voluntarios, los profesores y los formadores.

Más información en <http://europass.cedefop.eu.int>

Información de los Certificados de Profesionalidad en el Mapa de Cualificaciones y Formación Profesional en España

