



ESCUELA DE
TURISMO & GASTRONOMÍA
DE LOS PÍNEOS

MÁSTER EXPERTO DE SOMMELIER

TUR031

www.esuelaturismopineos.com



Certificación universitaria internacional

Escuela asociada a:





DESTINATARIOS

El **Máster Experto Superior de Sommelier** está dirigido a todas aquellas personas que quieran ampliar sus conocimientos sobre enología y el mundo del vino enfocado a la restauración. A lo largo de esta formación, el alumno estudiará las características de los vinos de los principales países productores y repasará las otras principales bebidas espirituosas, así como su proceso de elaboración. Se estudiarán las características de cada tipo de vino, las añadas y los distintos métodos de conservación que existen, así como la temperatura ideal para mantener la calidad del producto. Por otro lado, el alumno aprenderá a gestionar el aprovisionamiento de vino de un restaurante, así como de otras bebidas alcohólicas. Una vez terminada la formación, el estudiante habrá adquirido los conocimientos necesarios para poder confeccionar una carta acorde a los platos y a la gastronomía de cada restaurante, y además, podrá realizar un servicio especializado en vino asesorando a los clientes sobre su elección.



MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
- **ONLINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.



DURACIÓN

La duración del curso es de 1500 horas.



IMPORTE

Importe Original: 2400€

Importe Actual: 1200€



CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "MÁSTER EXPERTO DE SOMMELIER", de la ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además, podrá solicitar una Certificación Universitaria Internacional de la Universidad Católica de Cuyo-DQ con un reconocimiento de 60 ECTS.



CONTENIDO FORMATIVO

MÓDULO 1. CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0847 VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS ESPAÑOLES

1. Estructura vitivinícola.
2. Normativa.
3. Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS FRANCESES E ITALIANOS

1. Estructura vitivinícola, historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa.
 - Vinos de Burdeos, de Borgoña y del Valle del Ródano
 - Champagnes y Cremants de diversas zonas.
 - Vinos del Valle del Loira, del Languedoc-Roussillon y de otras zonas.
 - Vinos del Piamonte, de la Toscana, de la zona prealpina y Véneto.
 - Vinos de la Italia Meridional e insular.
 - Vinos del centro de Italia y de otras zonas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS DE OTROS PAÍSES DEL MUNDO

1. Normativa. Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CERVEZAS Y SIDRAS

1. Breve reseña histórica de la cerveza.
2. Estructura del sector cervecero.
3. Las familias de cervezas.
4. Breve reseña histórica de la sidra.
5. Principales zonas productoras españolas.

6. Otras sidras extranjeras.
7. Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine.
8. Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. Estructura mundial de las bebidas espirituosas.
2. Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente.
3. Bebidas procedentes de diversas materias primas.
4. Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CAFÉS

1. Breve reseña histórica.
2. Estructura sectorial del café.
3. Clasificación internacional del café.
4. Principales países productores.
5. Presentación comercial del café y ciclo de vida.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES

1. Las aguas envasadas.
2. El té.
3. Otras infusiones.
 - Manzanilla, Poleo-menta y Tila.
 - Otras infusiones tradicionales.
 - Infusiones de diseño.

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VITICULTURA BÁSICA PARA HOSTELERÍA

1. La vid.
2. Principales prácticas culturales.
3. Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.
4. Concepto de mención geográfica.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VINIFICACIONES BÁSICAS PARA HOSTELERÍA

1. De mosto a vino: Microbiología enológica.
2. Elaboración de vinos blancos.

3. Elaboración de vinos rosados.
4. Elaboración de vinos tintos jóvenes.
5. Elaboración de tintos de guarda.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VINIFICACIONES ESPECIALES PARA HOSTELERÍA

1. Elaboración de vinos espumosos.
2. Concepto de vinos de licor.
3. Elaboración de vinos de licor.
4. Concepto de vinos naturalmente dulce.
5. Elaboración de vinos naturalmente dulces.
 - Vinos de podredumbre noble.
 - Vinos de vendimia tardía.
 - Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces.
 - En recintos cerrados.
 - Por asoleo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA Y DE LA SIDRA

1. La cerveza.
 - Levaduras y bacterias.
 - Cervezas de fermentación alta.
 - Cervezas de fermentación baja.
 - Cervezas de fermentación espontánea.
2. La sidra.
 - Materia prima de la sidra.
 - Proceso de elaboración de la sidra.
Elaboración de la Sidra asturiana.
3. La perada

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columnas de alto grado.
2. Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.
3. Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
4. Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
5. Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.
6. Elaboración de licores y cremas.
7. Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DEL CAFÉ

1. Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables.
2. Procesos de elaboración del café verde.

3. El tueste del café verde.
4. Elaboración de otros cafés.
5. La preparación de la taza de café.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OBTENCIÓN DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES

1. Obtención del agua mineral envasada.
2. Elaboración del té
 - Té aromatizados, descafeinados y solubles.
3. Obtención y elaboración de otras infusiones.
4. La preparación de la taza de té y de otras infusiones.

UNIDAD FORMATIVA 3. PREPARACIÓN Y CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA

1. Elaboración de dossieres de vinos y otras bebidas alcohólicas.
2. Informes de vinos y otras bebidas alcohólicas.
3. Información de revistas, guías y prensa especializada.
 - Media botella o magnum en el caso del vino.
 - De otro tipo en las otras bebidas alcohólicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS VINOS

1. Composición del vino desde la perspectiva de la cata.
2. La metodología del análisis sensorial de vinos.
3. Catavinos, fichas, fundas opacas y otros útiles.
4. La información básica de la cata.
5. Los resultados de la cata.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CATA DE VINOS SEGÚN SUS PROCESOS DE ELABORACIÓN

1. Cata de vinos blancos.
2. Cata de diversos vinos rosados.
3. Cata de diversos vinos tintos.
4. Cata de vinos espumosos.
5. Cata de vinos de licor.
6. Cata de vinos naturalmente dulces.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CATA DE VINOS SEGÚN ZONAS GEOGRÁFICAS DE PROCEDENCIA

1. Cata de vinos españoles.
2. Cata de vinos franceses.
3. Cata de vinos italianos.
4. Cata de otros vinos europeos.
5. Cata de vinos americanos.
6. Cata de vinos de Sudáfrica.
7. Cata de vinos de Australia y Nueva Zelanda.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CATA DE CERVEZAS Y DE SIDRAS

1. Metodología del análisis sensorial de cervezas.
2. Cata de cervezas.
3. Metodología del análisis sensorial de sidras.
4. Cata de sidras de diversa procedencia y estilo.
5. Los resultados de la cata.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CATA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. Metodología del análisis sensorial de bebidas espirituosas.
2. Cata de aguardientes procedentes del vino y subproductos.
3. Cata de aguardientes de frutas.
4. Cata de aguardientes procedentes de cereales.
5. Cata de aguardientes procedentes de la caña de azúcar.
6. Cata de otras bebidas espirituosas.
7. Cata otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.
8. Cata de licores y cremas.
9. Ciclo de vida de las bebidas espirituosas.
10. Los resultados de la cata.

UNIDAD FORMATIVA 4. PREPARACIÓN Y CATA DE AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA

1. Elaboración de dossieres de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones.
2. Informes de los diversos productos.
3. Información de revistas, guías y prensa especializada.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉS

1. Metodología del análisis sensorial del café.
2. Los resultados de la cata.
3. Cata de cafés según diferentes tipos de tueste.
4. Cata de cafés según su clasificación por su origen botánico, elaboración, y procedencia.
 - Colombia, Kenia, Tanzania, Etiopía y otros.
 - México, Guatemala, Costa Rica, Puerto Rico, Jamaica y otros.
 - Brasil y otros sudamericanos.
5. Cata de cafés blended.
6. Cata del mismo tipo de café con diferentes grados de tueste.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS SENSORIAL DE AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES

1. Aguas envasadas
 - Fases, herramientas.
 - Según zona geológica de captación y tipo de mineralización.
 - Según su contenido en anhídrido carbónico.
2. Té y otras infusiones.
 - Fases, herramientas.
 - La correcta preparación de la taza de té y otras infusiones para la cata.
 - Según proceso enzimático.
 - Según integridad de la hoja.
 - Según procedencia.
 - Puros, de mezclas y aromatizados.
3. Los resultados de la cata de aguas envasadas, té y otras infusiones.

MÓDULO 2. DISEÑO DE CARTAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS

UNIDAD FORMATIVA 1. VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS ESPAÑOLES

1. Estructura vitivinícola.
2. Normativa.
3. Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS FRANCESES E ITALIANOS

1. Estructura vitivinícola, historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa.
 - Vinos de Burdeos, de Borgoña y del Valle del Ródano
 - Champagnes y Cremants de diversas zonas.
 - Vinos del Valle del Loira, del Languedoc-Roussillon y de otras zonas.
 - Vinos del Piamonte, de la Toscana, de la zona prealpina y Véneto.
 - Vinos de la Italia Meridional e insular.
 - Vinos del centro de Italia y de otras zonas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS DE OTROS PAÍSES DEL MUNDO

1. Normativa. Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CERVEZAS Y SIDRAS

1. Breve reseña histórica de la cerveza.
2. Estructura del sector cervecero.
3. Las familias de cervezas.
4. Breve reseña histórica de la sidra.
5. Principales zonas productoras españolas.
6. Otras sidras extranjeras.
7. Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine.
8. Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. Estructura mundial de las bebidas espirituosas.
2. Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente.
3. Bebidas procedentes de diversas materias primas.
4. Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CAFÉS

1. Breve reseña histórica.

2. Estructura sectorial del café.
3. Clasificación internacional del café.
4. Principales países productores.
5. Presentación comercial del café y ciclo de vida.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES

1. Las aguas envasadas.
2. El té.
3. Otras infusiones.
 - Manzanilla, Poleo-menta y Tila.
 - Otras infusiones tradicionales.
 - Infusiones de diseño.

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VITICULTURA BÁSICA PARA HOSTELERÍA

1. La vid.
2. Principales prácticas culturales.
3. Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.
4. Concepto de mención geográfica.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VINIFICACIONES BÁSICAS PARA HOSTELERÍA

1. De mosto a vino: Microbiología enológica.
2. Elaboración de vinos blancos.
3. Elaboración de vinos rosados.
4. Elaboración de vinos tintos jóvenes.
5. Elaboración de tintos de guarda.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VINIFICACIONES ESPECIALES PARA HOSTELERÍA

1. Elaboración de vinos espumosos.
2. Concepto de vinos de licor.
3. Elaboración de vinos de licor.
4. Concepto de vinos naturalmente dulce.
5. Elaboración de vinos naturalmente dulces.
 - Vinos de podredumbre noble.
 - Vinos de vendimia tardía.
 - Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces.
 - En recintos cerrados.
 - Por asoleo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA Y DE LA SIDRA

1. La cerveza.
 - Levaduras y bacterias.
 - Cervezas de fermentación alta.
 - Cervezas de fermentación baja.
 - Cervezas de fermentación espontánea.
2. La sidra.
 - Materia prima de la sidra.
 - Proceso de elaboración de la sidra.
Elaboración de la Sidra asturiana.
3. La perada

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columnas de alto grado.
2. Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.
3. Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
4. Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
5. Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.
6. Elaboración de licores y cremas.
7. Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DEL CAFÉ

1. Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables.
2. Procesos de elaboración del café verde.
3. El tueste del café verde.
4. Elaboración de otros cafés.
5. La preparación de la taza de café.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OBTENCIÓN DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES

1. Obtención del agua mineral envasada.
2. Elaboración del té
 - Tés aromatizados, descafeinados y solubles.
3. Obtención y elaboración de otras infusiones.
4. La preparación de la taza de té y de otras infusiones.

UNIDAD FORMATIVA 3. CONFECCIÓN DE CARTAS DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS ENVASADAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ASPECTOS GENERALES DE LAS CARTAS DE OFERTAS DE BEBIDAS

1. Las cartas de ofertas de bebidas.
2. Soporte.
3. Elementos de la carta de ofertas.
4. Tamaño y formato.
5. Diseño estético, expresión de las referencias, adornos.
6. Tipo de papel, referencias por página y tipo y tamaño de letra.
7. Número de referencias, criterios de agrupación de referencias.
8. Expresión de las referencias e información mínima.
9. Factores que influyen en la selección de las referencias.
10. Establecimiento del precio de las referencias.
11. Las cartas digitales.
12. Gestión de la carta.
13. Métodos de fijación de precios.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE UNA CARTA ESPECÍFICA DE VINOS, CERVEZAS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. La responsabilidad de la confección de la carta.
2. Factores específicos que influyen en la selección de las referencias
3. El agrupamiento estructural de los vinos.
4. La información de las referencias de vinos.
5. Los vinos especiales.
6. Métodos de fijación de precios de la carta de vinos.
7. Cervezas.
 - Por tipo de fermentación.
 - Por estilo o familia de cerveza.
 - Por países.
 - La excepcionalidad de las cervezas locales o regionales.
8. Bebidas espirituosas.
 - Por el origen de la materia prima.
 - Por tipo de bebida.
 - Por países o menciones geográficas.
 - La excepcionalidad de las bebidas espirituosas locales o regionales.
 - Otros criterios.
9. Métodos de fijación de precios de cartas de cervezas y bebidas espirituosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESPECIFICIDAD DE LAS CARTAS DE AGUAS ENVASADAS, CAFÉS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES

1. Aguas envasadas.
 - Por tipos según normativa.
 - Según la mineralización.
 - Según el contenido y origen del gas.
 - Otros criterios.
2. Cafés y té.
 - Por variedad botánica o proceso de obtención.
 - Por clasificación oficial.
 - Otros criterios.
3. Las otras infusiones.
 - Por naturaleza materias primas.
 - Por sus propiedades diuréticas, relajantes, calmantes.
 - Otros criterios.

MÓDULO 3. ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA

1. La influencia de las preferencias en el análisis sensorial.
2. Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedónico.
3. Los atributos de los alimentos.
4. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería.
5. Percepción de atributos sensoriales básicos.
6. Metodología del análisis sensorial de alimentos en hostelería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA

1. Los tipos de aceites comestibles.
2. Clasificación comercial de los aceites de oliva.
3. El aceite de oliva virgen extra.
4. Aceites españoles con denominación de origen protegida.
5. Análisis sensorial de aceites.
6. Los aceites de oliva virgen extra en restauración.
7. La carta de aceites de oliva virgen extra.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE LOS QUESOS Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA

1. El queso.
2. Fases del proceso de elaboración de un queso de pasta prensada.
3. Criterios de clasificación de los quesos.
4. Presentación comercial del queso.
5. Factores de calidad del queso.
6. El análisis sensorial de quesos.
7. Los quesos en restauración.
8. La carta de quesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE OTROS PRODUCTOS SELECTOS DE CONSUMO DIRECTO Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA

1. Principales productos selectos propios de sumillería distintos de aceites y quesos.
2. Características y ciclo de vida de los jamones, cecinas, mojama, embutidos, foies micuit, caviar, conservas, semiconservas, ahumados, vinagres selectos, sales y otros productos alimentarios de consumo directo.
3. Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería.
4. La carta de productos alimentarios selectos.

MÓDULO 4. GESTIÓN DE BODEGAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA BODEGA EN RESTAURACIÓN

1. Tipología de bodegas. Características.
2. Influencia de los elementos arquitectónicos en las bodegas de restauración.
3. Condiciones ambientales de las bodegas.
4. Equipamientos.
5. Elaboración de proyectos y diseños sencillos de bodegas.
6. Presupuestos básicos de bodegas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSERVACIÓN Y EVOLUCIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN

1. La evolución del vino como producto vivo.
2. La añada en las etiquetas.
3. Ciclos de vida del vino:
4. La maduración del vino en la botella.
5. La madurez de los vinos de mercado.

6. El vino como inversión.
7. El momento óptimo de consumo.
8. Posición idónea de las botellas.
9. Los tapones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE ORIGEN FERMENTATIVO Y DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. La cerveza y su evolución.
2. Ciclos de vida de la cerveza:
3. La cerveza de guarda.
4. La fecha de consumo preferente.
5. La sidra y su evolución.
6. Evolución de las bebidas espirituosas.
7. La madurez de las bebidas espirituosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN

1. Métodos de compra.
2. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
3. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
4. La recepción de los vinos y otras bebidas. Técnicas de almacenaje.
5. Sistema de almacenamiento de vinos y otras bebidas.
6. La bodeguilla o cava del día.
7. Métodos de rotación de vinos.
8. Presentación y comercialización de los vinos.
9. Normativa higiénico-sanitaria con respecto al almacenamiento y conservación de los vinos.
10. Prácticas ambientales: reciclaje y tratamiento de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN

1. Registros documentales (vales de pedido, de transferencia, fichas de existencias).
2. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.
3. Los inventarios:
4. Los stocks:
5. Elaboración de informes.

MÓDULO 5. SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES

1. Brigada de restaurante.
2. Mise en Place para el Servicio de Vinos:
 - Carros de Transporte.
 - Mesas.
 - Sillas.
 - Aparadores.
 - Barra.
 - Estantería para Botellería.
 - Bandejas.
 - Cubos y Pies de Cubos.
 - Champanera.
 - Canastillas para Vinos Tintos.
 - Decantadores.
 - Jarras o Frascas para Decantar y Oxigenar.
 - Tastevín.
 - Termómetro.
 - Sacacorchos.
 - Abrebotellas.
 - Posabotellas.
 - Pinza para degüelle.
 - Tapones.
 - Velas.
 - Vajilla.
 - Cristalería.
 - Bloc de Comandas.
 - Botelleros y Cámaras Frigoríficas.
 - Cavas.
 - Máquina de hielo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE VENTA DE VINOS

1. Tipología de clientes.
2. Sugerencia en la venta de vinos en función del tipo de restaurante:
3. Sugerencias en la venta de vinos en función del tipo de clientes:
4. Sugerencias en la venta de vinos en función del tipo de servicio:
5. Quejas y reclamaciones en la venta de vinos.
6. Normas básicas de protocolo en la mesa.
7. Técnicas de comunicación.
8. La protección de consumidor y usuario.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ARMONÍAS ENTRE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y VINOS. MARIDAJE

1. Definición de Maridaje y su importancia.
2. Criterios para relacionar alimentos y bebidas:
3. Armonización de los Vinos con:
4. Combinaciones más frecuentes.
5. Los enemigos del Maridaje.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO PARA EL SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS

1. Toma de Comandas de vinos. Su circuito.
2. Rotación de los Vinos de la Carta.
3. Asesoramiento de Vinos.
4. Tipos de Servicio:
5. Normas generales de Servicio y Desbarase.
6. Apertura de Botellas de Vino.
7. Decantación: objetivo y técnica.
8. Tipos, características y función de.

MÓDULO 6. SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
2. Alteración y contaminación de los alimentos:
 - Conceptos
 - Causas
 - Factores contribuyentes.
3. Fuentes de contaminación de los alimentos:
 - Físicas
 - Químicas y biológicas.
4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
5. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
7. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
9. Guías de practicas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
10. Alimentación y salud:
 - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
 - Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
11. Personal manipulador:
 - Requisitos de los manipuladores de alimentos.
 - Reglamento.
 - Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones.
 - Vestimenta y equipo de trabajo autorizados.
 - Gestos.
 - Heridas y su protección.
 - Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
 - Importancia de las buenas practicas en la manipulación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA

1. Concepto y niveles de limpieza.
2. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
3. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
4. Productos de limpieza de uso común:
 - Tipos, clasificación.
 - Características principales de uso.
 - Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
 - Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas, métodos y equipos de limpieza:
 - Aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
 - Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
6. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA

1. Agentes y factores de impacto.
2. Tratamiento de residuos:
 - Manejo de residuos y desperdicios.
 - Tipos de residuos generados.
 - Residuos sólidos y envases.
 - Emisiones a la atmósfera.
 - Vertidos líquidos.
3. Normativa aplicable sobre protección ambiental.
4. Otras técnicas de prevención o protección.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
2. Consumo de energía.
3. Ahorro y alternativas energéticas.
4. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Compras y aprovisionamiento.
2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
3. Limpieza, lavandería y lencería.
4. Recepción y administración.
5. Mantenimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA

1. Seguridad: Factores y situaciones de riesgo mas comunes.
2. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad.
3. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería.
4. Medidas de prevención y protección:
 - En instalaciones.
 - En utilización de maquinas, equipos y utensilios.
 - Equipamiento personal de seguridad.
 - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Situaciones de emergencia:
 - Procedimientos de actuación, aviso y alarmas.
 - Incendios.
 - Escapes de gases.
 - Fugas de agua o inundaciones.
 - Planes de emergencia y evacuación.
 - Primeros auxilios.

MÓDULO 7. LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN LENGUA EXTRANJERA

1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.
2. Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
3. Confección de horarios del establecimiento.
4. Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
5. Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas.
6. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento.
7. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.
8. Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN LENGUA EXTRANJERA EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN

1. Terminología específica en las relaciones con los clientes.
2. Presentación personal (dar información de uno mismo).
3. Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida.
4. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes.
5. Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad.
6. Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos.
7. Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas.
8. Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos.
9. Atención de demandas de información variada sobre el entorno.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE

1. Manejo de la terminología de las principales bebidas en lengua extranjera.
2. Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración.
3. Conocimiento y utilización de las principales bebidas en lengua extranjera.
4. Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en lengua extranjera.
5. Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en lengua extranjera.
6. Elaboración de listados y diálogos en lengua extranjera de las especias y frutos secos principales.
7. Elaboración de listados y diálogos en lengua extranjera con los elementos del menaje y utensilios de restauración.
8. Interpretación de las medidas y pesos en lengua extranjera.
9. Elaboración y uso en diálogos en lengua extranjera de los profesionales que integran la rama y sus departamentos.