

HOTR0209-SUMILLERÍA

DESCRIPCIÓN DEL CURSO:

Familia Profesional:	Hostelería y turismo (restauración)
Horas del curso:	650 horas teóricas – 80 horas de prácticas no laborales en empresas
Precio:	Gratuito. Formación 100% subvencionada
Fecha de inicio prevista:	Noviembre
Lugar:	C/ Aguacate, 41 – 28054 - Madrid
Modalidad:	• Presencial (tres días a la semana) • Online (dos días a la semana)
Plazas:	15 alumnos
Dirigido a:	• Desempleados • Trabajadores cuenta ajena (30% del alumnado)
Horario previsto:	8:30 a 13:30

TEMARIO DEL CURSO

MÓDULO 1

MF1106_3: Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

- UF0847: Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones.
- UF0848: Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones.
- UF0849: Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas.
- UF0850: Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones.

MÓDULO 2

MF1107_3: Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.

- UF0847: Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones. 80 horas
- UF0848: Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones. 80 horas
- UF0851: Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones. 30 horas

MÓDULO 3

MF1108_3: Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas.

MÓDULO 4

MF1109_3: Gestión de bodegas en restauración.

MÓDULO 5

MF1110_3: Servicio especializado de vinos.

MÓDULO 6

MF0711_2 Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.

MÓDULO 7

MF1111_2: Lengua extranjera profesional para servicios de restauración.

MÓDULO 8

MP0176: Módulo de prácticas no laborales

SALIDAS PROFESIONALES

Con este curso podrás acceder al mundo laboral dentro del sector de la hostelería cualificándote para puestos de trabajo como:

- 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.

REQUISITOS DE ACCESO

Este curso va dirigido a **desempleados y trabajadores por cuenta ajena** (un 30% del total del alumnado).

Se dirige principalmente a aquellos que quieran avanzar en sus conocimientos en el **sector de la hostelería**.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Cómo puedo inscribirme?

Para inscribirte, solo tienes **que rellenar el formulario y solicitar tu plaza**. ¡Nos pondremos en contacto contigo para gestionar tu petición!

¿Es necesario tener conocimientos previos?

No, no es necesario tener **conocimientos previos**.

¿Qué ocurre si un día no puedo asistir a clase?

No pasa nada siempre y cuando las faltas no superen el 25% del total de horas de formación.

¿Qué materiales necesito?

Ninguno. En el curso **te proporcionamos el material necesario** para el desarrollo de la acción formativa.

¿Qué titulación obtendré?

Este es un **curso oficial**, obtendrás un **Certificado de Profesionalidad**, expedido por nuestro centro y validado por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE) y los órganos competentes de la Comunidad de Madrid.

Los certificados tienen **carácter oficial** y **validez en todo el territorio nacional** y acreditan el conjunto de competencias profesionales que capacitan para el **desarrollo de una actividad laboral**.