

ANNEX IV

I. IDENTIFICACIÓ DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

Denominació: SOMMELIERIA

Codi: HOTR0209

Família professional: Hoteleria i turisme

Àrea professional: Restauració

Nivell de qualificació professional: 3

Qualificació professional de referència:

HOT337_3 Sommelieria (RD 1700/2007, de 14 de desembre)

Relació d'unitats de competències que configuren el certificat de professionalitat

UC1106_3: Degustar vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins.

UC1107_3: Dissenyar ofertes de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins.

UC1108_3: Realitzar anàlisis sensorials de productes selectes propis de sommelieria i dissenyar-ne les ofertes.

UC1109_3: Gestionar el funcionament de cellers de conservació i maduració de vins per a restauració i assessorar en la seva posada en marxa.

UC1110_3: Realitzar els processos de servei especialitzat de vins.

UC0711_2: Actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria.

UC1111_2: Comunicar-se en una llengua estrangera, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració.

Competència general:

Degustar vins, altres begudes i productes selectes propis de sommelieria, dissenyant-ne l'oferta, gestionar la conservació dels vins i realitzar-ne el servei especialitzat, assessorant el client sobre l'harmonia entre vins i plats i, comunicar-se en una llengua estrangera, si escau, integrant-se en l'equip de l'establiment i actuant sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental.

Entorn professional:

Àmbit professional:

Desenvolupa la seva activitat en grans, mitjanes i petites empreses de restauració habitualment del sector privat i sota la dependència d'un superior jeràrquic. També pot desenvolupar la seva activitat professional en l'àmbit del comerç de vins i altres begudes, ja sigui en la venda directa, la distribució o l'assessoria.

Sectors productius:

Se situa principalment en el sector de la restauració i en menor mesura en el de comerç de begudes i d'elaboració de vins.

Ocupacions o llocs de treball relacionats:

	Sommelier.
5120.1072	Caps de servei de vins.
5120.1061	Caps de menjador o mestres de sala. Responsable de compra de begudes. Venedor/a especialitzat/ada de begudes i delicadeses. Consultor/a de begudes.

Requisits necessaris per a l'exercici professional:

Per exercir les activitats relacionades amb l'àrea de restauració és necessari tenir una certificació o documentació que acreditin la formació sobre manipulació d'aliments.

Durada de la formació associada: 730 hores

Relació de mòduls formatius i d'unitats formatives:

MF1106_3: Degustació de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins (270 hores).

- UF0847: (Transversal) Vins, altres begudes alcohòliques, aigües, cafès i infusions (80 hores).
- UF0848: (Transversal) Elaboració de vins, altres begudes alcohòliques, aigües, cafès i infusions (80 hores).
- UF0849: Preparació i degustació de vins i altres begudes alcohòliques (80 hores).
- UF0850: Preparació i degustació d'aigües, cafès i infusions (30 hores).

MF1107_3: Disseny de cartes de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins (190 hores).

- UF0847: (Transversal) Vins, altres begudes alcohòliques, aigües, cafès i infusions (80 hores).
- UF0848 (Transversal) elaboració de vins, altres begudes alcohòliques, aigües, cafès i infusions (80 hores)
- UF0851: Confecció de cartes de vins i altres begudes alcohòliques, aigües envasades, cafès i infusions (30 hores).

MF1108_3: Anàlisi sensorial de productes selectes propis de sommelieria i disseny de les ofertes (60 hores).

MF1109_3: Gestió de cellers en restauració (60 hores)

MF1110_3: Servei especialitzat de vins (80 hores).

MF0711_2: (Transversal) Seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria (60 hores).

MF1111_2: (Transversal) Llengua estrangera professional per a serveis de restauració (90 hores).

MP0176: Mòdul de pràctiques professionals no laborals de sommelieria (80 hores).

Vinculació amb capacitacions professionals

La formació que estableix el mòdul formatiu de «Seguretat i higiene i protecció ambiental en hoteleria» garanteix el nivell de coneixements necessaris per obtenir l'acreditació de manipulació d'aliments.

IV. PERFIL PROFESSIONAL DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

Unitat de competència 1

Denominació: DEGUSTAR VINS I ALTRES BEGUES ANALCOHÒLIQUES I ALCOHÒLIQUES DIFERENTS DE VINS

Nivell: 3

Codi: UC1106_3

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: seleccionar vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins per degustar-los, amb la finalitat de valorar-ne la possible adquisició.

CR1.1 Se sistematitza la informació obtinguda en fires, cursos, degustacions monogràfiques, presentacions de productes amb denominació d'origen, empreses del sector, revistes especialitzades, Internet i altres, per analitzar-ne el contingut i prendre decisions en conseqüència.

CR1.2 Es determinen els vins i altres begudes objecte de degustació en funció de la rendibilitat, disponibilitat, públic de l'establiment i oferta gastronòmica d'aquest.

CR1.3 Se sol·liciten les mostres seleccionades als diferents proveïdors per a la seva anàlisi sensorial i es concreten les condicions de lliurament.

CR1.4 S'emmagatzemen les mostres que seran objecte de la degustació i es custodien als llocs establerts fins al moment de la degustació.

RP2: preparar per a la degustació les mostres de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins objecte d'interès d'acord amb la metodologia de la degustació.

CR2.1 Es determinen la varietat i quantitat de mostres que s'han de degustar amb criteris de prioritat i coherència en sabors i productes per evitar la desorientació sensorial o fatiga per excés de mostres.

CR2.2 S'organitzen les mostres objecte de la degustació i es distribueixen en l'equipament apropiat tenint en compte criteris de naturalesa dels productes i la metodologia de la degustació.

CR2.3 Es preparen els gèneres i materials complementaris per a la degustació, l'aigua de baixa mineralització i el pa que es consumirà entre mostra i mostra, amb l'objectiu d'impedir la interferència de sabors.

CR2.4 Es distribueixen els gèneres i materials complementaris per a la degustació, en cas d'intervenir-hi diversos degustadors, als diferents llocs de degustació.

RP3: degustar els vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins disponibles amb la finalitat d'efectuar l'assessorament que escaigui i la seva possible adquisició.

CR3.1 Es mantenen les condicions ambientals idònies que assegurin la màxima concentració durant la degustació i s'eviten les temperatures incòmodes, els sorolls i altres elements de distracció.

CR3.2 Es realitza la degustació de vins i altres begudes a la temperatura òptima de servei, utilitzant la cristalleria o vaixel·la que permeti apreciar-ne millor tant les virtuts com els defectes.

CR3.4 Es degusten les mostres per tipus de vi o una altra beguda de conformitat amb la metodologia de la degustació i l'objectiu que es persegueixi.

CR3.4 Es realitza la degustació cega amb l'ampolla o mostra tapada de manera que n'oculti la marca, en l'ordre predeterminat per un auxiliar, per obtenir la màxima fiabilitat en el resultat.

CR3.5 S'expressen els resultats en fitxes preparades de manera:

- Qualitativa, exposant els principals atributs i les característiques organolèptiques.
- Quantitativa, assignant a cada mostra una puntuació que permeti la comparació entre vins, analitzats d'un mateix tipus.

CR3.6 Es realitza la segona degustació alterant l'ordre de les mostres per obtenir una major fiabilitat en el treball.

CR3.7 S'expressen les característiques del vi o beguda degustats en una frase que en descriu les principals qualitats i defectes, per disposar d'una informació sintètica d'aquests.

RP4: jutjar els vins o altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins, en funció dels resultats obtinguts i, si s'escau, de la compatibilitat amb l'oferta gastronòmica i els objectius de l'establiment.

CR4.1 S'analitzen les característiques organolèptiques a fi de determinar-ne la idoneïtat per a l'oferta gastronòmica.

CR4.2 S'avaluen el presumpte cicle de vida, l'estacionalitat dels vins o altres begudes, així com el seu punt òptim de consum per determinar-ne l'adquisició.

CR4.3 S'avalua la relació qualitat/preu dels vins o altres begudes objecte de la degustació, tenint en compte les expectatives de la clientela de l'establiment.

CR4.4 Es confecciona la llista de preferència dels vins o begudes degustats en funció dels resultats obtinguts i els objectius de l'establiment.

Context professional:

Mitjans de producció

Equipaments i parament específics d'anàlisi sensorial. Equips de refrigeració. Aigua corrent. Productes de neteja. Gèneres per netejar el paladar entre degustació i degustació.

Productes i resultats

Degustació de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins. Valoració de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins. Selecció de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins. Fitxes de degustació emplenades. Possibles harmonies analitzades, amb l'oferta gastronòmica i amb els objectius de l'establiment.

Informació utilitzada o generada

Documents de degustació adaptats a l'ús de l'establiment. Metodologia de l'anàlisi sensorial de cada vi o altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins. Informacions sobre l'origen i, si s'escau, menció geogràfica dels vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins. Composició varietal dels vins, procés de vinificació, envelliment, graduació alcohòlica i altres característiques rellevants. Informació de les begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins relacionada amb les matèries primeres, procés d'elaboració, envelliment o maduració, i altres d'especial rellevància. Fitxes de degustació.

Unitat de competència 2

Denominació: DISSENYAR OFERTES DE VINS I ALTRES BEGUES ANALCOHÒLIQUES I ALCOHÒLIQUES DIFERENTS DE VINS

Nivell: 3

Codi: UC1107_3

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: seleccionar, per mitjà del coneixement aportat per l'anàlisi sensorial i l'experiència, els vins o altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins, inclosos infusions i cafès que siguin més interessants per incloure en l'oferta comercial de l'empresa que s'adeqüin a les característiques i objectius de l'establiment.

CR1.1 Es realitza la selecció de vins i altres begudes tenint en compte criteris qualitius derivats de la seva anàlisi sensorial i de l'harmonia amb l'oferta gastronòmica prevista.

CR1.2 Es realitza la selecció de vins i altres begudes tenint en compte criteris de mercat, com ara la situació de l'establiment, el tipus de local o establiment, les necessitats i els gustos dels clients potencials, l'estacionalitat, les oportunitats del mercat, la inclusió de bones anyades de cellers de renom per distingir l'establiment i els mitjans físics, humans i econòmics disponibles.

CR1.3 Es realitza la selecció de vins i altres begudes tenint en compte criteris econòmics i organitzatius, com la pluralitat de preus de les diferents referències, els mitjans físics i recursos humans i econòmics disponibles, les possibilitats de subministrament o criteris organitzatius del servei de cada tipus de beguda.

RP2: estructurar, organitzar i gestionar cartes de vins o altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins, inclosos infusions i cafès, seguint criteris lògics d'agrupació de referències que siguin recognoscibles per la majoria de la clientela de manera que siguin atractives i flexibles.

CR2.1 S'estructuren les llistes i cartes de begudes utilitzant criteris organitzatius lògics i fàcils d'interpretar.

CR2.2 Es decideix el criteri d'agrupació de referències en les cartes, ja sigui per tipus, països, zones de procedència o varietats, zones climàtiques o estils d'elaboració, i se'n manté la coherència.

CR2.3 Es valora la inclusió d'un índex que permeti localitzar fàcilment els vins i les begudes.

CR2.4 Es redacten els continguts de forma clara i concisa de manera que permetin una lectura fàcil i, en el cas dels vins, expressant la informació necessària per satisfer la curiositat i l'elecció ràpida per part del client segons els criteris següents:

- El celler elaborador.
- L'anyada del vi.
- La ressenya del tipus d'elaboració.
- La categoria jeràrquica.
- La mida de l'ampolla.
- El preu de copa o ampolla segons escaigui.

CR2.5 Es comproven la presentació impresa i el suport físic de les ofertes de begudes de la seva competència perquè s'adeqüin a l'estructura definida.

CR2.6 Se supervisa la vigència dels continguts i s'actualitza perquè la carta concordi amb l'oferta real de l'establiment.

CR2.7 Es verifica el bon estat físic de les cartes per oferir una imatge òptima de l'establiment.

CR2.8 Es precisa el nombre d'exemplars de cartes en funció de la mida, aforament i característiques de l'establiment.

CR2.9 S'estableix el sistema de rotació de les ofertes de begudes tenint en compte l'evolució dels hàbits i gustos de la clientela, les novetats del mercat o altres conjuntures que afectin l'oferta de begudes de l'establiment.

RP3: col·laborar amb el responsable econòmic de l'establiment en la fixació de preus dels vins o altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins, inclosos infusions i cafès, de manera que s'assoleixin els objectius econòmics i comercials de l'establiment.

CR3.1 El càlcul del preu de venda al públic té en compte:

- El preu de compra de les begudes que componen l'oferta i la data, o les dates d'adquisició.
- La política de preus de l'establiment i els marges de beneficis.
- El preu mitjà demanat i el preu mitjà ofert.
- Les oscil·lacions del mercat.
- Els mitjans i recursos materials per mantenir i conservar vins i altres begudes.
- Les despeses generals.

CR3.2 Es té en compte l'oscil·lació en els costos de les begudes per possibilitar prendre mesures correctores en els preus.

Context professional

Mitjans de producció

Equips informàtics. Programes informàtics específics. Internet. Pàgina web de l'establiment. Equips i material d'oficina. Llibres i guies de vins, i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins i informació d'empreses elaboradores i proveïdors.

Productes i resultats

Oferta de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins dissenyades i establertes. Sistema de rotació de l'oferta de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins.

Informació utilitzada i generada

Anàlisi del mercat. Estudis i dades sobre el mercat de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins. Bases de dades i directoris de proveïdors. Informes i llistes. Informació interna referent a polítiques i programes de l'empresa. Programari aplicat. Diversos impresos i documents.

Unitat de competència 3

Denominació: Realitzar anàlisis sensorials de productes selectes propis de sommelieria i dissenyar-ne les ofertes

Nivell: 3

Codi: UC1108_3

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: seleccionar productes selectes propis de sommelieria per degustar-los amb la finalitat de valorar-ne la possible adquisició.

CR1.1 Se sistematitza la informació obtinguda en fires, cursos, degustacions monogràfiques, presentacions de productes amb denominació d'origen, empreses del sector, revistes especialitzades, Internet i altres, per analitzar-ne el contingut i prendre decisions en conseqüència.

CR1.2 Es determinen els gèneres alimentaris objecte de degustació en funció de la rendibilitat, disponibilitat, públic de l'establiment i oferta gastronòmica d'aquest.

CR1.3 Se sol·liciten les mostres de productes seleccionats als diferents proveïdors per a la seva anàlisi sensorial, i es concreten les condicions de lliurament.

CR1.4 S'emmagatzemen i es custodien les mostres de productes que seran objecte de l'anàlisi sensorial en llocs establerts fins al moment de la degustació.

RP2: preparar per a l'anàlisi sensorial les mostres de productes selectes propis de sommelieria objecte d'interès.

CR2.1 Es determinen la varietat i quantitat de mostres que s'han de degustar amb criteris de prioritat i coherència en sabors i productes per evitar la desorientació sensorial o fatiga per excés de mostres.

CR2.2 S'organitzen les mostres objecte de la degustació i es distribueixen en l'equipament apropiat, tenint en compte criteris de naturalesa dels productes i la metodologia de la degustació.

CR2.3 Es preparen els gèneres i materials complementaris per a la degustació que es consumiran entre mostra i mostra, amb l'objectiu de netejar el paladar i impedir la interferència de sabors.

CR2.4 Es distribueixen els gèneres i materials complementaris per a la degustació, en cas d'intervenir-hi diversos degustadors, als diferents llocs de degustació.

CR2.5 Es preparen les mostres a la temperatura òptima per a cada producte per poder apreciar millor les característiques organolèptiques.

RP3: degustar els productes selectes propis de sommelieria seleccionats per a la possible adquisició i altres mostres disponibles.

CR3.1 Es mantenen les condicions ambientals idònies que assegurin la màxima concentració durant la degustació de productes i s'eviten les temperatures incòmodes, els sorolls i altres elements de distracció.

CR3.2 Es realitza la degustació de productes a la temperatura òptima de servei, utilitzant els recipients que permetin apreciar-ne millor tant les virtuts com els defectes.

CR3.3 Es degusten les mostres per tipus de producte, de conformitat amb la metodologia de la degustació, si n'hi ha, i amb l'objectiu que es persegueixi.

CR3.4 Es realitza la degustació cega amb el producte tapat de manera que se n'oculti la marca, en l'ordre predeterminat, per un auxiliar, per obtenir la màxima fiabilitat en el resultat.

CR3.5 S'expressen els resultats en fitxes preparades de manera:

- Qualitativa, exposant els principals atributs i les característiques organolèptiques.
- Quantitativa, assignant a cada mostra una puntuació que permeti la comparació entre productes, analitzats d'un mateix tipus.

CR3.6 Es realitza la segona degustació alterant l'ordre de les mostres de productes, per obtenir una major fiabilitat en el treball.

CR3.7 S'expressen les característiques del producte degustat en una frase que en descriu les principals qualitats i defectes, per disposar d'una informació sintètica d'aquest.

RP4: valorar i seleccionar els productes selectes propis de sommelieria en funció dels resultats obtinguts de la informació de l'etiquetatge i de la compatibilitat amb l'oferta gastronòmica de l'establiment.

CR4.1 S'analitzen els resultats de la degustació del producte a fi de determinar-ne la idoneïtat per a l'oferta gastronòmica de l'establiment.

CR4.2 S'avaluen el presumpte cicle de vida, l'estacionalitat del producte, si n'hi ha, així com el seu punt òptim de consum per determinar-ne l'adquisició.

CR4.3 S'avalua la relació qualitat/preu dels productes objecte de la degustació, tenint en compte les expectatives de la clientela de l'establiment.

CR4.4 Es valora la presentació del producte, quant a l'envàs, tenint en compte criteris estètics.

CR4.5 Es confecciona la llista de preferència dels productes degustats en funció dels resultats obtinguts i els objectius de l'establiment.

CR4.6 Se seleccionen els productes selectes propis de sommelieria en funció dels estàndards de qualitat de l'establiment i dels criteris avaluats.

RP5: estructurar, organitzar i gestionar cartes de productes selectes propis de sommelieria, seguint criteris lògics d'agrupació de referències que siguin recognoscibles per la majoria de la clientela de manera que siguin atractives i flexibles.

CR5.1 S'estructuren les llistes i cartes de productes selectes propis de sommelieria utilitzant criteris organitzatius lògics i fàcils d'interpretar.

CR5.2 Es decideix el criteri d'agrupació de referències en les cartes, ja sigui per tipus, zones de procedència o varietats, i se'n manté la coherència.

CR5.3 Es valora la inclusió d'un índex que permeti localitzar fàcilment els productes.

CR5.4 Es redacten els continguts de forma clara i concisa, que permetin una lectura fàcil i expressin la informació necessària per satisfer la curiositat i la ràpida elecció per part del client.

CR5.5 Es comproven la presentació impresa i el suport físic de les ofertes de la seva competència perquè s'adeqüin a l'estructura definida.

CR5.6 Se supervisa la vigència dels continguts i s'actualitza perquè la carta concordi amb l'oferta real de l'establiment.

CR5.7 Es verifica el bon estat físic de les cartes per oferir una imatge òptima de l'establiment.

CR5.8 Es precisa el nombre d'exemplars de cartes en funció de la mida, aforament i característiques de l'establiment.

CR5.9 S'estableix el sistema de rotació de les ofertes tenint en compte l'evolució dels hàbits i gustos de la clientela, les novetats del mercat o altres conjuntures que afectin l'oferta de productes selectes propis de sommelieria de l'establiment.

RP6: col·laborar amb el responsable econòmic de l'establiment en la fixació de preus dels productes selectes propis de sommelieria de manera que s'assoleixin els objectius econòmics i comercials de l'establiment.

CR6.1 El càlcul del preu de venda al públic té en compte:

- El preu de compra dels productes que componen l'oferta i la data, o les dates d'adquisició.
- La política de preus de l'establiment i els marges de beneficis.
- El preu mitjà demanat i el preu mitjà ofert.
- Les oscil·lacions del mercat.
- Els mitjans i recursos materials per mantenir i conservar productes.
- Les despeses generals.

CR6.2 Es té en compte l'oscil·lació en els costos dels productes per possibilitar prendre mesures correctores en els preus.

Context professional

Mitjans de producció

Equipament de degustació específic. Equips de refrigeració. Maquinària auxiliar. Parament. Productes de neteja. Gèneres per netejar el paladar entre degustacions.

Productes i resultats

Degustació de productes selectes propis de sommelieria. Valoració de productes selectes propis de sommelieria. Selecció de productes selectes propis de sommelieria. Fitxes de degustació de productes selectes propis de sommelieria.

Informació utilitzada o generada

Documents normalitzats de degustació. Documents adaptats a l'establiment per a la degustació. Metodologia de degustació. Informació sobre productes selectes propis de sommelieria. Informació sobre proveïdors. Informació sobre denominacions d'origen i altres referències. Informació sobre presentació comercial.

Unitat de competència 4

Denominació: GESTIONAR EL FUNCIONAMENT DE CELLERS DE CONSERVACIÓ I MADURACIÓ DE VINS PER A RESTAURACIÓ I ASSESSORAR EN LA SEVA POSADA EN MARXA

Nivell: 3

Codi: UC1109_3

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: assessorar en el disseny d'un celler en restauració, la seva localització espacial, dimensions, requisits i característiques ambientals òptims per aconseguir el manteniment correcte de la qualitat dels vins.

CR1.1 Es determina la millor situació del recinte o recintes de celler, dins de les opcions disponibles, tenint en compte:

- L'orientació, preferentment nord, amb la finalitat d'estalviar energia.
- L'accessibilitat als soterranis, amb escales àmplies i muntacàrregues per evitar càrregues innecessàries, possibles trencaments, pèrdues de temps, i prevenir riscos laborals.
- La localització a prop de l'entrada de mercaderies de la cuina i punts de venda.

- Les fonts de sorolls i vibracions amb la finalitat d'evitar-les.

CR1.2 Es propicia l'aprofitament òptim del recinte del celler, habilitant sistemes per a la col·locació dels vins i considerant:

- L'accessibilitat al producte.
- La racionalització de l'espai en funció de les exigències de rotació i emmagatzematge.

CR1.3 Es calcula la dimensió del celler en funció de l'oferta de l'establiment i de les vendes esperades.

CR1.4 S'estableixen els sistemes d'il·luminació de manera que permetin organitzar amb comoditat les existències i que no afectin l'evolució correcta dels vins.

CR1.5 Es defineixen els sistemes de climatització que siguin respectuosos amb la qualitat del vi, considerant que la temperatura, la humitat i la ventilació siguin les apropiades per al producte.

CR1.6 Es faciliten la informació i l'assessorament sobre els equips necessaris per conservar vins en establiments que no disposen de l'espai requerit per a un celler.

RP2: definir i organitzar els processos d'aprovisionament i emmagatzematge de begudes, generant la informació tècnica o donant les instruccions necessàries per assegurar la qualitat de la mercaderia.

CR2.1 Es concreten les necessitats de begudes de què s'ha d'aprovisionar l'establiment, especificant el seu nivell de qualitat i les característiques d'identificació comercial que facilitin la comanda.

CR2.2 S'estableixen les operacions i fases del procés d'aprovisionament, determinant la quantitat, qualitat, l'embalatge, el cicle de vida, la data de consum preferent, i altres dades que s'han de controlar durant la recepció de la mercaderia.

CR2.3 Es defineix la distribució de les diverses zones o àrees d'emmagatzematge i circulació.

CR2.4 S'estableixen les operacions, fases i els punts crítics del procés d'emmagatzematge i subministrament, tenint en compte les característiques organolèptiques, les condicions de conservació de les begudes, la seva rotació, els factors de risc i la normativa higienicosanitària aplicable.

CR2.5 S'estableixen els equips i les màquines utilitzables en la manipulació i condicionament de les begudes.

CR2.6 S'estableixen els procediments de control per determinar la capacitat i l'eficàcia dels processos tècnics d'aprovisionament, emmagatzematge i distribució.

CR2.7 S'apliquen els procediments de compra i recepció de begudes sotmeses a condicions especials, com ara insularitat o productes internacionals, de conformitat amb les normes establertes.

RP3: gestionar la compra i recepció de begudes necessàries per cobrir les exigències de l'establiment.

CR3.1 S'estableixen els estàndards d'especificació de compres de les begudes d'acord amb l'oferta establerta i els criteris de l'organització.

CR3.2 S'identifiquen les característiques de cadascuna de les begudes i s'elaboren les fitxes d'especificació tècnica.

CR3.3 S'actualitzen les fitxes d'especificació tècnica d'acord amb els canvis que hi ha hagut en el mercat.

CR3.4 Es realitza la selecció dels proveïdors, tant habituals com ocasionals, tenint en compte:

- Les característiques de l'oferta de tots els proveïdors segons preus, qualitat, diversitat o l'exclusivitat de determinades marques.
- La rapidesa en el servei i en la reposició de mercaderia en mal estat, ampolles trencades, problema del gust de tap, o equivocada.
- El tracte que rep el vi tant al magatzem com en el transport.
- La flexibilitat en la compra de certs vins, la disponibilitat de formats especials i la possibilitat de comprar anticipadament i servir el vi segons rotació de l'establiment per evitar costos d'emmagatzematge.

- La solvència del proveïdor, sobretot quan es treballa amb vins comprats en primer, o per endavant.

CR3.5 S'actualitza i s'informatitza el fitxer de proveïdors amb tota l'oferta de vins amb què es treballa o que poden interessar en el futur a l'establiment.

CR3.6 Es tenen en compte les previsions del servei, les existències i els mínims i màxims d'existències prèviament determinats en efectuar la sol·licitud de compra.

CR3.7 El procés de recepció de les begudes sol·licitades verifica la coincidència entre la petició de compra i la mercaderia rebuda, així com el compliment d'unitats, nivell de qualitat definits, la data de caducitat i l'embalatge en perfecte estat.

CR3.8 Es realitza el control sobre els processos de compra i recepció de begudes.

RP4: gestionar l'emmagatzematge de begudes rebudes de manera que es mantinguin en perfecte estat fins que siguin utilitzades.

CR4.1 Es realitza l'emmagatzematge de les begudes tenint-ne en compte les característiques organolèptiques, la temperatura i el grau d'humitat de conservació, les normes d'emmagatzematge, la rotació i els factors de risc.

CR4.2 Es formalitza la fitxa de magatzem d'acord amb els procediments establerts.

CR4.3 S'emmagatzemen les begudes d'acord amb els criteris de racionalització que faciliten l'aprovisionament i la distribució.

CR4.4 Es tenen en compte el mal estat o trencament de les begudes emmagatzemades per al control d'aprovisionament.

CR4.5 Es comproven les bones condicions de neteja, ambientals i sanitàries dels cellers, que impedeixen el desenvolupament bacteriològic nociu i que assegurin una bona qualitat de conservació.

CR4.6 S'executa el control sobre els processos d'emmagatzematge.

RP5: controlar els consums de begudes i dirigir la formalització i el control dels inventaris d'aquestes, prestant assistència tècnica i operativa, de manera que es puguin efectuar el seguiment dels costos i les existències del celler.

CR5.1 S'estableixen els procediments per valorar econòmicament les existències i les baixes per confeccionar els plans de reposició i amortització.

CR5.2 Es confeccionen els plans de reposició i amortització a curt, mitjà i llarg termini tenint en compte les previsions d'utilització per a cada període predeterminat.

CR5.3 S'assignen els inventaris d'existències i els registres de baixes, per a la seva realització, a les persones idònies, donant les instruccions amb precisió i claredat, establint les dates, els horaris i temps més convenients, i prestant assistència tècnica i operativa si és necessari.

CR5.4 Es verifiquen els resultats dels controls fent, en cas que sigui necessari, els mostres que calguin i ordenant les rectificacions oportunes.

CR5.5 S'asseguren les actualitzacions d'inventaris, mantenint sempre l'estoc mínim fixat per a la utilització racional del celler.

CR5.6 Es realitzen els informes necessaris relatius a la quantitat, nivell de consum i grau de rotació i conservació de les begudes, valorant econòmicament les existències, pèrdues i necessitats de reposició, i elaborant les corresponents sol·licituds.

CR5.7 Es comprova que els vals de comanda es realitzen d'acord amb les normes establertes.

CR5.8 Es comprova que els vals de transferència de begudes cedides a altres departaments es formalitzen de manera que se'n pugui saber el cost real.

CR5.9 Es comproven les dades corresponents a la recepció, emmagatzematge, distribució i consum, i s'enregistren en els suports i amb els procediments i codis establerts.

Context professional

Mitjans de producció

Equips informàtics, programes informàtics específics. Equips i material d'oficina. Magatzems. Equips de refrigeració, de control d'humitat i temperatura. Begudes. Extintors i sistemes de seguretat. Uniformes apropiats.

Productes i resultats

Informes sobre disseny, localització, equips i condicions ambientals dels cellers projectats. Fitxes d'especificació tècnica elaborades. Fulls de comanda realitzats. Vals de comanda i transferència realitzats. Selecció de proveïdors de begudes. Compra de begudes. Emmagatzematge de begudes. Inventaris de begudes. Control d'existències.

Informació utilitzada o generada

Plànols de cellers. Informació d'instal·lacions i equips. Informació de proveïdors. Documentació pròpia de gestió de cellers.

Unitat de competència 5

Denominació: REALITZAR ELS PROCESSOS DE SERVEI ESPECIALITZAT DE VINS

Nivell: 3

Codi: UC1110_3

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: realitzar el procés del servei especialitzat de vins seguint les normes internes de l'establiment de manera que es faciliti el desenvolupament posterior del servei a la sala en general i de vins en particular.

CR1.1 Es comproven la neteja i la posada a punt de superfícies, equips i estris, utilitzant els procediments establerts per garantir-ne la higiene i el funcionament.

CR1.2 Es comprova l'aplicació de les instruccions de seguretat, ús i manipulació de productes utilitzats en la neteja i posada a punt, amb la finalitat d'evitar-ne la possible toxicitat i contaminació ambiental.

CR1.3 S'interpreten i s'apliquen les instruccions relatives al manteniment dels equips i estris, amb la qual cosa se'n permet la conservació i cura.

CR1.4 S'informen i/o se solucionen les disfuncions i anomalies observades en el funcionament o estat dels equips i estris segons els procediments establerts.

RP2: realitzar el procés de servei especialitzat de vins seguint les normes de protocol en restauració per garantir la satisfacció del client.

CR2.1 Es presenta l'oferta de vins de l'establiment al client.

CR2.2 Es realitza el servei complint les normes operatives de l'establiment i seguint les normes de protocol en restauració.

CR2.3 Es realitza la presa de comanda amb els vins sol·licitats pel client seguint les normes de l'establiment.

CR2.4 Es presenta el vi al client perquè comprovi que es correspon amb la seva petició.

CR2.5 Se supervisa el servei especialitzat de vins o es realitza amb molta atenció i seguint les pautes del protocol establert.

CR2.6 Es decanten els vins que necessitin una oxigenació.

CR2.7 Es determinen les copes adequades per a cada tipus de vi i s'utilitzen en funció de les característiques organolèptiques del vi.

CR2.8 Es fa el canvi de copa quan el client sol·licita diferents vins.

CR2.9 S'assisteix i es forma tècnicament el personal dependent quan és necessari.

RP3: informar i assessorar sobre l'oferta de vins i begudes de l'establiment i la seva harmonia amb l'oferta gastronòmica amb l'objecte d'assolir la màxima satisfacció del client i els objectius comercials i de prestigi de l'organització.

CR3.1 S'ofereixen la informació i l'assessorament al client sobre l'oferta de vins, amb el grau de detall que aquest sol·liciti, i s'informa, si és necessari, del tipus de vi, característiques, origen o zona vinícola, marca d'etiqueta i edat o anyada.

CR3.2 Es recomanen els vins que millor harmonitzin amb el menú si ho sol·licita el client.

CR3.3 Es fa el suggeriment de vins tenint en compte:

- El programa de vendes de l'establiment.
- El tipus de client i gustos manifestats per aquest.
- El tipus d'aperitiu.
- El tipus de plats.
- L'estació o temps atmosfèric.
- El moment del dia.
- L'ocasió o la celebració.

CR3.4 S'informa el client del preu dels vins recomanats i s'assegura en tot moment que el comprèn.

CR3.5 Es demostra en tot moment el respecte pels gustos del client.

CR3.6 La comunicació amb els clients és fluïda i permet aconseguir la interacció i comprensió suficients per millorar el servei i nivell de satisfacció.

CR3.7 S'apliquen les tècniques de comunicació i habilitats socials específiques en el servei amb la finalitat d'assolir la satisfacció del client i procurar els objectius econòmics de l'establiment.

CR3.8 Es compleixen les normes de protocol i de conducta i imatge personal, per contribuir a la bona imatge de l'establiment.

RP4: realitzar el procés de postservei especialitzat de vins seguint les normes internes de l'establiment.

CR4.1 Es desembarassen la cristalleria i els estris utilitzats pels clients, emprant la safata de cambrer.

CR4.2 Es transporten la cristalleria i els estris desembarassats a l'office, per netejar-los i facilitar-ne la classificació.

CR4.3 Es transporten la cristalleria i els estris nets als seus respectius armaris i s'hi col·loquen classificats.

CR4.4 Es comproven els estris i utensilis i es reposen en cas de deterioració o pèrdua.

CR4.5 Es reposen els vins consumits en funció dels estocs mínims establerts per a cada referència.

RP5: assistir, sota la supervisió del responsable de sala, en el procés de servei d'aliments, en cas que sigui requerit de manera que es faciliti la consecució dels objectius del departament o àrea en què s'integra.

CR5.1 S'acaten les instruccions rebudes per al desenvolupament òptim del servei.

CR5.2 Es coneixen les normes operatives de l'establiment i es compleixen per mantenir la qualitat del servei.

CR5.3 Es coneixen les normes determinades per la fórmula de restauració i per l'establiment i es compleixen amb rigor.

CR5.4 Es tenen en compte els diferents tipus de servei per aconseguir-ne el desenvolupament homogeni.

CR5.5 Es realitza el desenvolupament del servei aplicant les tècniques apropiades a cadascuna de les fases.

RP6: coordinar les tasques pròpies de sommelieria amb les del personal de sala per oferir un servei eficaç i concorde amb la categoria de l'establiment.

CR6.1 Es coordina el servei especialitzat de vins amb el personal de sala, amb la finalitat d'oferir un servei eficaç al client.

CR6.2 Es transmeten les indicacions al personal de sala, si s'escau, de forma clara, i s'assegura que les comprèn perfectament.

CR6.3 Es transmeten de forma clara les instruccions al personal auxiliar per localitzar vins al celler del dia, a fi d'evitar errors en el servei.

Context professional

Mitjans de producció

Equips de fred. Mobiliari de restaurant. Mobiliari auxiliar. Maquinària i utensilis propis de restaurant. Parament de servei. Equips propis del servei de vins: decantadors, copes de degustació, termòmetres, tastavins i altres. Vaixelles, coberteries i cristalleries. Productes de neteja. Uniformes apropiats.

Productes i resultats

Posada a punt d'equips, estris i parament de treball a l'àrea de consum de begudes, efectuada. Informació i assessorament sobre vins, prestats. Servei de vins realitzat. Assistència en el servei d'aliments, prestada. Operacions de postservei efectuades. Personal coordinat en el servei de vins.

Informació utilitzada o generada

Manuais de processos i operatius normalitzats. Manuais de funcionament d'equips, maquinària i instal·lacions. Ordres de treball. Documents normalitzats, com ara vals interdepartamentals, factures, albarans i comandes. Menús i cartes. Normes de seguretat i higienicosanitàries i de manipulació d'aliments.

Unitat de competència 6

Denominació: ACTUAR SOTA NORMES DE SEGURETAT, HIGIENE I PROTECCIÓ AMBIENTAL EN HOTELERIA

Nivell: 2

Codi: UC0711_2

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: aplicar i controlar les normes d'higiene personal que estableix la normativa vigent, per tal de garantir la seguretat i salubritat dels productes alimentaris i de les activitats d'hoteleria.

CR1.1 S'utilitzen el vestit i l'equip reglamentaris, es conserven nets i en bon estat i es renoven amb la periodicitat establerta.

CR1.2 Es mantenen l'estat de neteja i condícia personal requerits, especialment d'aquelles parts del cos que puguin entrar en contacte amb els aliments.

CR1.3 Se segueixen els procediments d'avís establerts en cas de malaltia que es pugui transmetre a través dels aliments.

CR1.4 Es protegeixen les ferides o lesions cutànies que puguin entrar en contacte amb els aliments, amb un embenat o una coberta impermeables.

CR1.5 S'eviten els hàbits, gestos o les pràctiques que puguin projectar gèrmens o afectar negativament els productes alimentaris.

CR1.6 Es comprova que es compleix la legislació vigent sobre higiene i manipulació de productes alimentaris, i s'escau, es comuniquen les deficiències observades.

RP2: mantenir i controlar les àrees de treball i les instal·lacions de l'establiment d'hoteleria i en particular de preparació i servei d'aliments i begudes dins dels estàndards higiènics requerits per la producció i per la normativa vigent.

CR2.1 Es verifica que les condicions ambientals de llum, temperatura, ventilació i humitat són les indicades per dur a terme de manera higiènica les activitats de l'establiment i en particular la producció i servei d'aliments i begudes.

CR2.2 Es comprova que les característiques higienicosanitàries de les superfícies dels sostres, parets i terres de les instal·lacions, i especialment, de les que estan en contacte amb els aliments, són les requerides.

CR2.3 Es mantenen en perfectes condicions d'ús els sistemes de desguàs, extracció i evacuació, i es netegen i s'eliminen els vessaments o les pèrdues de productes en curs en la forma i amb la promptitud exigida.

CR2.4 En cas que sigui necessari, es mantenen tancades les portes, finestres i altres obertures, o amb els dispositius protectors adequats per evitar vies de comunicació amb l'exterior.

CR2.5 S'efectuen les accions necessàries per a la neteja i desinfecció de locals i per al control de plagues.

CR2.6 Es reconeixen els focus possibles d'infecció i els punts d'acumulació de brutícia, se'n determina l'origen i es prenen les mesures pal·liatives pertinents.

CR2.7 S'assegura l'aplicació dels sistemes de control i prevenció d'animals, paràsits i transmissors de malalties.

CR2.8 Es realitzen les operacions de neteja i desinfecció seguint el que assenyalen les instruccions quant a:

- Productes que s'han d'emprar i la seva dosificació.
- Condicions d'operació, temps, temperatura i pressió.
- Preparació i regulació dels equips.
- Controls que s'han d'efectuar.

CR2.9 S'aïllen les àrees o zones que s'hagin de netejar o desinfectar i s'assenyalen fins que estiguin en condicions operatives.

CR2.10 Es dipositen els productes i equips de neteja i desinfecció al seu lloc específic per evitar riscos i confusions.

RP3: realitzar la neteja i controlar el bon estat d'equips, maquinària i utillatge d'hoteleria de manera que se'n prolongui la vida útil, no se'n redueixi el rendiment i el seu ús sigui més segur.

CR3.1 S'efectuen les accions necessàries per netejar i desinfectar equips, màquines i utillatge de l'activitat d'hoteleria.

CR3.2 Es comprova que els equips i les màquines per executar les operacions de neteja, com ara aturada, buidatge i protecció, es troben en les condicions requerides.

CR3.3 Es comprova que les operacions de neteja manual s'executen amb els productes idonis, en les condicions fixades i amb els mitjans adequats.

CR3.4 Es controlen les operacions objecte d'execució i es mantenen els paràmetres dins dels límits fixats per les especificacions i instruccions de treball.

CR3.5 Es comprova que els nivells de neteja, desinfecció o esterilització assolits es corresponen amb els que exigeixen les especificacions i instruccions de treball.

CR3.6 Es verifica que els equips i les màquines de l'activitat d'hoteleria queden en condicions operatives després de netejar-los.

CR3.7 Es dipositen al seu lloc específic els productes i materials de neteja i desinfecció, una vegada finalitzades les operacions, per evitar riscos i confusions.

CR3.8 Es realitza l'ús dels aparells i equips propis dels diferents processos de conformitat amb les indicacions d'ús, manteniment i seguretat del fabricant, i es resol qualsevol alteració en el funcionament, com ara escalfament, espurnes o altres, abans de reprendre'n l'ús.

RP4: conduir i realitzar les operacions de recollida, depuració i abocament dels residus alimentaris i d'altres materials d'hoteleria, respectant les normes de protecció ambiental.

CR4.1 Es verifica que la quantitat i el tipus de residus generats pels processos d'hoteleria es corresponen amb el que estableixen els manuals de procediment.

CR4.2 Es fa la recollida dels diferents tipus de residus o desapropietaments seguint els procediments establerts per a cadascun d'aquests.

CR4.3 Es duu a terme l'emmagatzematge de residus en la forma i llocs específics que estableixen les instruccions, d'acord amb la normativa vigent.

CR4.4 Es comprova que les condicions de depuració i eliminació de residus són idònies i que el funcionament dels equips és correcte; aquests es regulen, si cal, d'acord amb el tipus de residu i els requeriments que estableixen els manuals de procediment.

CR4.5 Es procura la reducció en la producció de deixalles i en les quantitats de productes consumits i la reutilització d'aquests últims, sempre que sigui possible, durant el procés de compra i aprovisionament.

RP5: actuar segons les normes de seguretat, higiene i salut, en les condicions adequades per prevenir els riscos personals i ambientals.

CR5.1 Es reconeixen els drets i deures del treballador/a i de l'empresa o entitat en matèria de seguretat.

CR5.2 Es respecten i s'apliquen les normes vigents en la matèria i el pla de seguretat i higiene de què disposi, si s'escau, l'establiment; es fan accions preventives, correctores i d'emergència i s'apliquen les mesures establertes.

CR5.3 Es coneixen els riscos primaris i es prenen les mesures preventives establertes.

CR5.4 S'identifiquen els equips de protecció individual i els mitjans de seguretat general i de control per a cada actuació, s'utilitzen i es cuiden de manera correcta.

CR5.5 L'àrea de treball, com el lloc, l'entorn o les servituds, es manté lliure d'elements que puguin ser perillosos i que puguin dificultar la realització d'altres treballs.

CR5.6 Es manipulen els productes químics amb criteris de seguretat, caducitat, ordre de consum i protecció ambiental, de conformitat amb el que indica l'etiqueta.

CR5.7 Es fa la recollida selectiva de residus i les alteracions detectades en les condicions ambientals o en el procés de treball es notifiquen al responsable, i es proposen mesures per a la seva correcció o millora.

CR5.8 Es compleixen les mesures de precaució i protecció, recollides en la normativa específica, i indicades pels senyals pertinents, durant l'activitat d'hoteleria.

CR5.9 S'efectua l'actuació davant possibles situacions d'emergència seguint els procediments de control, avís o alarma establerts.

CR5.10 S'utilitzen eficaçment els mitjans disponibles per controlar situacions d'emergència dins del seu entorn de treball i es comprova que queden en perfectes condicions d'ús.

CR5.11 Es duu a terme l'actuació en els assaigs de plans d'emergència i evacuació de conformitat amb les pautes prescrites.

CR5.12 S'apliquen les tècniques sanitàries bàsiques i els primers auxilis en cas d'accidents.

RP6: valorar la importància de l'aigua i de l'energia i fer-ne un ús eficient en les activitats d'hoteleria per reduir-ne el consum sempre que sigui possible.

CR6.1 Es procura el millor aprofitament de la llum natural amb la finalitat d'estalviar energia.

CR6.2 Es realitzen la selecció i l'adquisició d'equipaments i electrodomèstics tenint en compte les normes d'eficiència energètica i el consum anual, així com l'adequació de la capacitat a l'ús previst.

CR6.3 Es verifica l'estat de les instal·lacions elèctriques i de gas, i es detecten possibles disfuncions.

CR6.4 Es verifica el bon funcionament dels aparells per detectar possibles disfuncions i assegurar-ne el manteniment.

CR6.5 S'identifiquen i s'apliquen les polítiques, els objectius, mètodes i registres relatius a l'ús eficient de l'aigua i l'energia de l'establiment.

CR6.6 Es controla i es registra el consum d'aigua i energia, es detecten i s'analitzen les àrees crítiques de consum i les possibles fuites.

CR6.7 Es gestionen les aigües residuals, tant fecals com sabonoses, de manera que no contaminin el medi ni afectin la salut pública i es reutilitzin sempre que sigui factible.

Context professional

Mitjans de producció

Equip personal d'higiene. Equips de protecció individual. Mitjans de neteja i higiene personal. Equips de neteja, desinfecció i desinsectació d'instal·lacions. Sistemes de neteja, desinfecció i esterilització d'equips. Elements d'avís i senyalització. Equips de depuració i evacuació de residus.

Dispositius i senyalitzacions generals i equips d'emergència. Legislació aplicada. Documentació de diferents organismes i administracions públiques. Protocols de sistema de gestió ambiental.

Productes i resultats

Garantia de seguretat i salubritat de les activitats d'hoteleria. Instal·lacions i equips nets, desinfectats i en estat operatiu. Residus en condicions de ser abocats o evacuats. Mesures de protecció ambiental aplicades. Estalvi d'energia, aigua i reducció de consums. Reciclatge, reutilització i reducció de residus. Proposta de mesures correctives. Formació de personal. Informació a clients i proveïdors.

Informació utilitzada o generada

Manuale d'utilització d'equips. Manuale de procediment, permisos i instruccions de treball. Senyalitzacions de neteja. Normativa higienicosanitària. Normativa i plans de seguretat i emergència. Registres de treball i incidències. Registres del sistema APPCC. Descripció dels processos productius. Inventari i caracterització de les fonts contaminants. Informació sobre els productes i matèries primeres de consum habitual en hoteleria. Instruccions d'operació dels tractaments de residus o emissions a l'atmosfera.

Unitat de competència 7

Denominació: COMUNICAR-SE EN UNA LLENGUA ESTRANGERA, AMB UN NIVELL D'USUARI INDEPENDENT, EN ELS SERVEIS DE RESTAURACIÓ

Nivell: 2

Codi: UC1111_2

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: comprendre informació oral senzilla en una llengua estrangera en l'àmbit de l'activitat de restauració, amb l'objecte d'atendre les peticions dels clients.

CR1.1 Es comprèn l'expressió oral del client en una llengua estrangera formulada lentament i clarament quan es refereix a situacions predictibles com ara:

- Salutació i comiat.
- Petició d'informació sobre l'oferta gastronòmica.
- Petició de l'oferta gastronòmica.
- Prestació del servei d'aliments i begudes.
- Petició de facturació i petició d'informació de sistemes de cobrament.
- Comunicació de queixes i reclamacions.
- Petició d'informació variada sobre l'entorn.

CR1.2 Es produeix la comprensió oral de detalls generals en una llengua estrangera tenint en compte els diferents condicionants que poden afectar aquesta, com ara el mitjà de comunicació, presencial o telefònic, el nombre i les característiques dels emissors del missatge, la claredat de la pronunciació, els costums en l'ús de la llengua i el temps de què es disposa per a la interacció, encara que hi hagi diferents accents, soroll ambiental, interferències i distorsions.

RP2: extreure informació de documents breus i senzills escrits en una llengua estrangera en l'àmbit de l'activitat de restauració, per obtenir informació, processar-la i dur a terme les accions oportunes.

CR2.1 Es comprèn la documentació escrita de complexitat molt reduïda en una llengua estrangera en la seva part més rellevant quan es refereix a situacions predictibles com ara:

- Consulta d'un manual senzill de maquinària, equipament o utensili de l'activitat de restaurant bar.
- Consulta d'un manual d'aplicació informàtica.
- Petició d'informació, reserves i comandes.

- Lectura de missatges, cartes, faxos o correus electrònics. Interpretació de menús i receptes.

CR2.2 Es tenen en compte els condicionants que poden afectar la comprensió de la comunicació escrita en una llengua estrangera, com el canal de la comunicació: fax, correu electrònic o carta, costums en l'ús de la llengua, grafia deficient, il·luminació deficient i impressió de baixa qualitat, per millorar la comprensió del missatge.

RP3: produir missatges orals senzills en una llengua estrangera en situacions habituals de l'activitat de restauració, amb l'objecte de millorar la prestació del servei i materialitzar les vendes.

CR3.1 Es realitza l'expressió oral en una llengua estrangera produint missatges breus i senzills pronunciats lentament i clarament per assegurar-ne la comprensió, referits a situacions pròpies de l'activitat de restauració, com ara:

- Salutació, acomodament i comiat de clients.
- Informació de l'oferta gastronòmica.
- Confirmació verbal de l'oferta gastronòmica sol·licitada.
- Servei d'aliments i begudes.
- Facturació i cobrament.
- Resolució de queixes i reclamacions.
- Informació variada sobre l'entorn.

CR3.2 Es produeix l'expressió oral en una llengua estrangera tenint en compte els diferents condicionants que poden afectar aquesta, com ara el mitjà de comunicació, presencial o telefònic, el nombre i les característiques dels interlocutors, els costums en l'ús de la llengua i el temps de què es disposa per a la interacció, encara que hi hagi soroll ambiental, interferències i distorsions.

RP4: produir o emplenar en una llengua estrangera documents escrits breus i senzills, necessaris per a la comercialització de l'oferta i la gestió de les activitats de restauració.

CR4.1 Es realitza l'expressió escrita en una llengua estrangera produint missatges breus amb un vocabulari senzill ajustats a criteris bàsics de correcció gramatical, referits a situacions pròpies de l'activitat de restaurant bar, com ara:

- Llistes de distribució de comensals en un esdeveniment o servei especial de restauració.
- Informació sobre l'oferta gastronòmica de l'establiment i preus d'aquesta.
- Horaris de l'establiment.
- Informació bàsica sobre esdeveniments en restauració, com data, lloc i preu.
- Documents i comunicacions senzills per a la gestió i promoció de l'establiment.

CR4.2 Es produeix la comunicació escrita bàsica en una llengua estrangera tenint en compte els diferents condicionants que poden afectar aquesta, com ara:

- Comunicació formal o informal.
- Costums en l'ús de la llengua.
- Canal de comunicació.
- Característiques dels receptors del missatge.
- Qualitat de la impressió o de la grafia.

RP5: comunicar-se oralment amb un o diversos clients en una llengua estrangera, mantenint converses senzilles, per millorar el servei ofert.

CR5.1 Es realitza la interacció en una llengua estrangera produint i comprenent missatges breus i senzills, pronunciats lentament i clarament referits a situacions pròpies de l'activitat de restauració, com ara:

- Salutació, acomodament i comiat de clients.
- Informació de l'oferta gastronòmica.
- Confirmació verbal de l'oferta gastronòmica sol·licitada.
- Servei d'aliments i begudes.
- Facturació i cobrament.
- Comunicació i resolució de queixes i reclamacions.
- Informació variada sobre l'entorn.

CR5.2 Es produeix la interacció en una llengua estrangera tenint en compte els diferents condicionants que poden afectar aquesta, com ara el mitjà de comunicació, presencial o telefònic, el nombre i les característiques dels interlocutors, els costums en l'ús de la llengua, el temps de què es disposa per a la interacció i la claredat de la pronunciació, encara que hi hagi diferents accents, soroll ambiental, interferències i distorsions.

Context professional

Mitjans de producció

Equips informàtics, impressora, telèfon i fax. Aplicacions informàtiques. Material de restaurant bar. Diccionari. Material d'oficina.

Productes i resultats

Comunicació interactiva senzilla amb clients en una llengua estrangera per prestar el servei de restauració. Interpretació de documents professionals i tècnics, relacionats amb l'activitat de restauració.

Informació utilitzada o generada

Manuais d'una llengua estrangera sobre gramàtica, usos i expressions. Diccionaris bilingües, de sinònims i antònims. Publicacions diverses en una llengua estrangera: manuals d'hoteleria, catàlegs, diaris i revistes especialitzades en restauració. Informació publicada en les xarxes. Manuals de cultura dels parlants en llengua estrangera de diverses procedències.

III. FORMACIÓ DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

MÒDUL FORMATIU 1

Denominació: DEGUSTACIÓ DE VINS I ALTRES BEGUDES ANALCOHÒLIQUES I ALCOHÒLIQUES DIFERENTS DE VINS

Codi: MF1106_3

Nivell de qualificació professional: 3

Associat a la unitat de competència:

UC1106_3: Degustar vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins

Durada: 270 hores

UNITAT FORMATIVA 1

Denominació: VINS, ALTRES BEGUDES ALCOHÒLIQUES, AIGÜES, CAFÈS I INFUSIONS

Codi: UF0847

Durada: 80 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1 i l'RP4, pel que fa al coneixement dels vins, altres begudes alcohòliques i begudes analcohòliques.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: descriure els trets més significatius de l'estructura vitivinícola a escala mundial i nacional, i identificar els principals problemes en relació amb l'equilibri del mercat.

CE1.1 Reconèixer de forma succinta l'evolució del vi a través de la història i descriure els principals fets que han configurat la situació actual.

CE1.2 Identificar els principals països del món en superfície de vinya i en producció de vi, i reconèixer també la seva rellevància en importació, exportació i consum «per capita».

CE1.3 Descriure el fonament de la menció geogràfica i argumentar-ne la importància per a les senyes d'identitat dels vins.

CE1.4 Identificar la vigent normativa europea i espanyola en relació amb els tipus de vins que consideren.

C2: definir els vins més significatius del mercat nacional i internacional, i identificar-ne les principals característiques.

CE2.1 Reconèixer la singularitat de les mencions geogràfiques espanyoles, reconeixent-ne les principals viníferes, les característiques dels vins emparats més significatius, les millors anyades i les peculiaritats del seu etiquetatge.

CE2.2 Definir la singularitat de les mencions geogràfiques de vins francesos i descriure'n les principals zones i viníferes, les característiques dels seus vins més representatius, les millors anyades i les peculiaritats del seu etiquetatge.

CE2.3 Reconèixer la singularitat de les mencions geogràfiques de vins italians i portuguesos i descriure'n les principals zones i viníferes, les característiques dels seus vins més representatius, les millors anyades i les peculiaritats del seu etiquetatge.

CE2.4 Definir la normativa vinícola d'Alemanya i Àustria, la singularitat de les seves principals zones i viníferes, les característiques dels seus vins més representatius, les millors anyades i les peculiaritats del seu etiquetatge.

CE2.5 Descriure les singularitats d'altres països productors de vins europeus: Portugal, Suïssa, Grècia i altres, i identificar-ne les principals zones i viníferes, les característiques dels seus vins més representatius, les millors anyades i les peculiaritats del seu etiquetatge.

CE2.6 Descriure les singularitats de les noves potències vinícoles: EUA, Xile, Argentina, República de Sud-àfrica, Austràlia i Nova Zelanda, i identificar-ne les principals zones i viníferes, les característiques dels seus vins més representatius, les millors anyades i les peculiaritats del seu etiquetatge.

C3: definir els estils de cerveses i sidres més significatius del mercat nacional i internacional, exposar-ne les respectives matèries primeres i identificar-ne les principals característiques organolèptiques i comercials.

CE3.1 Identificar la vigent normativa espanyola en relació amb els tipus de cerveses nacionals i descriure els trets més significatius de l'estructura del sector cerveser nacional.

CE3.2 Descriure els principals estils de cerveses que pertanyen a la família de fermentació baixa, fermentació alta no espontània i fermentació alta espontània.

CE3.3 Identificar la vigent normativa espanyola en relació amb els tipus de sidra nacionals i descriure els trets més significatius de l'estructura del sector a Espanya.

CE3.4 Descriure els trets essencials de la DOP sidra d'Astúries com a normativa pionera d'aquesta beguda a Espanya i de les sidres del País Basc.

CE3.5 Enumerar les principals varietats de pomes emprades a Astúries i al País Basc, i exposar-ne els avantatges i inconvenients i les característiques organolèptiques que aporten a la sidra.

CE3.6 Descriure la importància d'abocar la sidra i la seva influència en la millora de les seves característiques organolèptiques.

C4: identificar les begudes espirituoses i els seus orígens geogràfics com a factors diferenciadors que intervenen en la qualitat d'aquestes.

CE4.1 Identificar la normativa europea vigent com a marc de referència per entendre les begudes espirituoses i les mencions geogràfiques.

CE4.2 Descriure els trets més significatius de l'estructura del sector nacional de begudes espirituoses.

CE4.3 Definir la singularitat dels diferents terrers de Cognac i Armanyac, i d'altres aiguardents europeus envellits o no.

CE4.4 Descriure els aiguardents d'orujo espanyols i estrangers, i identificar-ne l'origen, la peculiaritat i les principals característiques organolèptiques.

CE4.5 Reconèixer la singularitat dels diferents terrers del Calvados i altres aiguardents de sidra nacionals i estrangers.

CE4.6 Definir l'origen geogràfic dels principals aiguardents de fruites com ara cireres, peres, prunes i altres.

CE4.7 Identificar les principals zones de producció dels whiskies i la seva influència en les característiques organolèptiques.

CE4.8 Descriure les begudes anisades europees i identificar pel seu origen geogràfic les principals característiques organolèptiques.

CE4.9 Definir altres importants begudes espirituoses aferrades al seu origen geogràfic d'origen divers com ara els roms agrícoles antillans, el tequila o les gin, i identificar-ne les principals característiques organolèptiques.

CE4.10 Descriure els licors i les cremes més rellevants i emprats al menjador de restauració i que estiguin més vinculats amb el seu origen geogràfic.

CE4.11 Descriure les begudes espirituoses espanyoles amb menció geogràfica i identificar-ne les matèries primeres, principals fases d'elaboració i l'envelliment.

C5: descriure els diferents tipus comercials d'aigües envasades i identificar-ne les diferents exigències legals.

CE5.1 Exposar la vigent normativa espanyola en relació amb els tipus d'aigües envasades i descriure els trets més significatius de l'estructura del sector a Espanya.

CE5.2 Descriure les principals zones de captació d'aigües envasades segons les seves característiques geològiques i de mineralització: molt feble, feble, forta.

CE5.3 Identificar els tipus d'aigües minerals naturals envasades segons el contingut en la seva composició de certs elements: bicarbonatada, sulfatada, clorurada, càlcica, magnèsica, fluorada, ferruginosa i altres.

CE5.4 Identificar els tipus d'aigües minerals naturals envasades segons l'origen del gas carbònic i les seves característiques organolèptiques i comercials.

CE5.5 Identificar el cicle de vida de les aigües envasades i els formats d'envàs comercials en què es ven, i exposar-ne els avantatges i inconvenients.

C6: descriure les principals varietats de cafès i identificar les millors varietats des de perspectives botàniques, els seus ecosistemes més favorables i les principals pràctiques agrícoles en relació amb la seva procedència.

CE6.1 Reconèixer els trets més significatius de l'estructura del sector del cafè a escala mundial i identificar els principals problemes.

CE6.2 Identificar les categories internacionals de cafès segons el seu origen i pràctiques culturals agrícoles.

CE6.3 Descriure les principals característiques dels cafès dels diferents orígens i les raons des de perspectives organolèptiques dels cafès *blend* o de mescla.

CE6.4 Identificar el procés de preparació d'una tassa de cafè com a factor de qualitat considerant l'aigua, la mòlta, el sistema de preparació, la temperatura i la dosi.

C7: descriure les principals espècies per a te i identificar les millors varietats botàniques, els seus ecosistemes més favorables en relació amb la qualitat i les principals pràctiques agrícoles segons la seva procedència.

CE7.1 Descriure els trets més significatius de l'estructura del sector del te a escala mundial i identificar els principals problemes.

CE7.2 Definir els tipus de collita, la graduació i la classificació mundial dels tes pel procés de preparació de les fulles.

CE7.3 Identificar els diferents formats de venda de tes i exposar-ne els principals avantatges i inconvenients.

CE7.4 Descriure les principals característiques dels tes dels diferents orígens i les raons des de perspectives organolèptiques dels tes *blend* o de mescla i aromatitzats.

CE7.5 Descriure el procés de preparació d'una tassa de te com a factor de qualitat considerant l'aigua, el sistema de preparació, la temperatura, la dosi i el temps d'infusió.

CE7.6 Identificar els casos en què segons l'origen del te i les característiques organolèptiques sigui oportuna la preparació amb llet.

C8: descriure les principals espècies botàniques i identificar les millors parts de la planta per preparar infusions per a restauració.

CE8.1 Descriure els orígens de les infusions d'herbes, arrels, fulles, flors, fruits i altres parts de plantes per a usos medicinals i gastronòmics.

CE8.2 Descriure les altres infusions disponibles i identificar-ne les diferents matèries primeres i els ecosistemes més favorables, les característiques organolèptiques i propietats terapèutiques, si s'escau.

CE8.3 Identificar els principals mètodes de preparació d'infusions tenint en compte també la temperatura de l'aigua, la dosi i el temps d'infusió.

CE8.4 Identificar els diferents formats de venda de les matèries primeres per a infusions i exposar-ne els principals avantatges i inconvenients.

Continguts

1. Estructura vitivinícola i característiques dels vins espanyols

- Estructura vitivinícola.
 - o Mundial.
 - o Espanyola.
- Normativa.
 - o Europea.
 - o Espanyola.
- Història, regions emparades, varietats, tipus de vins i normativa de les principals zones de vins d'Espanya.
 - o Vins espanyols de zones temperades i fresques.
 - o Vins espanyols de zones càlides.

2. Estructura vitivinícola i característiques dels vins francesos i italians

- Estructura vitivinícola, història, regions emparades, varietats, tipus de vins i normativa.
 - o Vins de França:
 - Vins de Bordeus, de Borgonya i de la vall del Roine.
 - Xampanys i cremants de diverses zones.
 - Vins de la vall del Loira, del Llenguadoc-Rosselló i d'altres zones.
 - o Vins d'Itàlia:
 - Vins del Piemont, de la Toscana, de la zona prealpina i Vèneto.
 - Vins de la Itàlia meridional i insular.
 - Vins del centre d'Itàlia i d'altres zones.

3. Estructura vitivinícola i característiques dels vins d'altres països del món

- Normativa. Història. Varietats. Regions geogràfiques. Tipus de vins.
 - o Vins de Portugal.
 - o Vins d'Alemanya.
 - o Vins d'Àustria, Suïssa i altres països europeus.
 - o Els vins de la República de Sud-àfrica.
 - o Els vins dels Estats Units d'Amèrica.
 - o Els vins de Sud-amèrica.
 - o Els vins d'Austràlia.
 - o Els vins de Nova Zelanda.

4. Estructura i característiques dels tipus de cerveses i sidres

- Breu ressenya històrica de la cervesa.
- Estructura del sector cerveser.
- Les famílies de cerveses.
- Breu ressenya històrica de la sidra.
- Principals zones productores espanyoles.
- Altres sidres estrangeres.
 - o Normandia, Bretanya i altres.

- Perada de Normandia, de Bretanya, de Maine.
- Presentació comercial i cicle de vida de les cerveses i de les sidres.

5. Estructura i característiques de les begudes espirituoses

- Estructura mundial de les begudes espirituoses.
- Classificació de les begudes espirituoses segons la normativa europea vigent.
- Begudes procedents de diverses matèries primeres.
 - o Vi i subproductes i altres fruites.
 - o Cereals.
 - o Altres matèries primeres d'origen agrícola.
 - o Begudes anisades i patxarans.
 - o Licors i cremes.
- Presentació comercial de les diferents begudes espirituoses.

6. Estructura sectorial i característiques dels cafès

- Breu ressenya històrica.
- Estructura sectorial del cafè.
 - o Mundial.
 - o Espanyola.
- Classificació internacional del cafè.
- Principals països productors.
- Presentació comercial del cafè i cicle de vida.

7. Estructura sectorial i característiques de les aigües envasades, tes i altres infusions

- Les aigües envasades.
 - o Normativa vigent i estructura sectorial de les aigües envasades a Espanya.
 - o Presentació comercial i cicle de vida de les aigües envasades.
- El te.
 - o Breu ressenya històrica i estructura sectorial mundial i espanyola del te.
 - o Classificació internacional del te i països productors.
 - o Presentació comercial del te i cicle de vida.
- Altres infusions.
 - o Característiques terapèutiques de les infusions més habituals.
 - o Presentacions comercials de matèries primeres per a les infusions.
 - o Les infusions més emprades al menjador de restauració.
 - Camamilla, menta i poliol i til·la.
 - Altres infusions tradicionals.
 - Infusions de disseny.

UNITAT FORMATIVA 2

Denominació: ELABORACIÓ DE VINS, ALTRES BEGUDES ALCOHÒLIQUES, AIGÜES, CAFÈS I INFUSIONS

Codi: UF0848

Durada: 80 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1 i l'RP4 pel que fa a l'elaboració de vins, altres begudes alcohòliques, cafès i infusions.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: identificar la qualitat del raïm com a factor essencial de les dades d'identitat d'un vi i reconèixer els factors del medi físic i humà que afecten el seu cicle de maduració.

CE1.1 Reconèixer les principals famílies de «Vitis vinifera» i descriure el procés de multiplicació de la vinya, la pràctica de l'empelt i la poda.

CE1.2 Descriure les parts de la vinya, els principals òrgans i funcions que desenvolupen, el cicle vegetatiu i el procés de maduració de la baia.

CE1.3 Enumerar les principals viníferes espanyoles i estrangeres, els seus ecosistemes més favorables i les característiques organolèptiques més rellevants que aporten als vins.

CE1.4 Identificar la influència en la qualitat del raïm dels principals factors del medi físic:

- Clima, sòl, configuració del terreny.

CE1.5 Identificar la influència en la qualitat del raïm de les principals pràctiques culturals:

- Sistemes de conducció i poda.
- Manteniment del sòl.
- Tractaments de tipus sanitari.
- Aportació hídrica, de nutrients, minerals, etc.
- Determinació del moment idoni de la verema.

CE1.6 Reconèixer el fonament de la menció geogràfica i argumentar-ne la importància des de perspectives enològiques i comercials.

C2: identificar els processos d'elaboració de les vinificacions bàsiques per reconèixer els factors que influeixen en la seva qualitat.

CE2.1 Reconèixer els factors antròpics que influeixen en la qualitat dels vins i descriure'n les principals funcions i els efectes que produeixen.

CE2.2 Identificar els factors que influeixen en el procés fermentatiu i descriure'n els microorganismes protagonistes:

- La fermentació alcohòlica. Llevats.
- La fermentació malolàctica. Bacteris.

CE2.3 Descriure els processos d'elaboració de vins i diferenciar-los segons els vins blancs, rosats, clarets i negres.

CE2.4 Definir el concepte de vi de guarda i argumentar-ne la lògica, tant en negres com en blancs i altres tipus.

C3: identificar els processos d'elaboració dels diversos tipus de vinificacions especials per reconèixer els factors que influeixen en la seva qualitat.

CE3.1 Descriure els processos d'elaboració dels diferents tipus de vins escumosos:

- Gasificats.
- D'agulla.
- Mètode tradicional: cava, xampany i altres.
- Altres.

CE3.2 Identificar la lògica enològica dels vins de licor, els principals grups de productes de què parteix i reconèixer els que tenen dret a menció tradicional.

CE3.3 Descriure el procés d'elaboració dels vins tradicionals d'Andalusia occidental: generosos, generosos de licor i altres.

CE3.4 Descriure el procés d'elaboració dels vins dolços naturals i dels *vins doux naturels*.

CE3.5 Definir el procés d'elaboració dels vins generosos i diferenciar-ne les zones de procedència i els tipus.

CE3.6 Identificar el procés d'elaboració d'altres vins de licor sense menció tradicional.

CE3.7 Reconèixer els processos d'elaboració dels vins naturalment dolços i establir-ne la classificació segons es produeixi la pansificació del raïm de què parteixen i identificar els casos més peculiars de vinificacions:

- Sauternes i voltants i altres zones franceses.
- Els *passitos* i altres d'italians.
- Vins naturalment dolços centreeuropeus.
- Malvasies clàssiques de Canàries, torrats i altres d'espanyols.
- Altres vins naturalment dolços del món.

C4: identificar els processos d'elaboració de les cerveses i de les sidres per reconèixer els factors que intervenen en la qualitat d'aquestes.

CE4.1 Reconèixer els factors que influeixen en la qualitat de les cerveses i descriure les condicions tecnològiques idònies.

CE4.2 Enumerar els principals cereals emprats i exposar-ne els avantatges i inconvenients i les característiques tecnològiques i organolèptiques que aporten a la cervesa.

CE4.3 Identificar el fonament del maltatge de l'ordi i de la sacarificació dels midons com a pas previ per obtenir el most.

CE4.4 Distingir els diferents tipus de malt com a part essencial de les característiques organolèptiques de les cerveses.

CE4.5 Reconèixer la importància de l'aigua i del seu grau de mineralització per fer-la servir en diferents estils de cervesa.

CE4.6 Descriure els efectes de l'aportació del llúpul i exposar els diferents tipus i el seu ús segons l'estil de cervesa.

CE4.7 Reconèixer la importància decisiva dels llevats seleccionats i descriure les dues grans famílies de cerveses en relació amb les seves característiques organolèptiques i comercials.

CE4.8 Identificar els processos d'elaboració dels diferents tipus de sidra i descriure les condicions tecnològiques idònies.

CE4.9 Descriure els principals factors agronòmics i tecnològics que influeixen en la qualitat de les sidres.

C5: identificar la normativa europea vigent de les begudes espirituoses en relació amb els processos d'elaboració d'aquestes.

CE5.1 Descriure els principals processos tecnològics de destil·lació i exposar les característiques essencials dels productes obtinguts.

CE5.2 Reconèixer el procés d'elaboració, la singularitat dels diferents terrers i l'aportació de l'envelliment a les característiques organolèptiques dels aguardents de vi, dels brandis i dels aguardents d'orujo.

CE5.3 Descriure el procés d'elaboració, la singularitat dels diferents terrers i l'aportació de l'envelliment, si s'escau, a les característiques organolèptiques dels aguardents de sidra i d'altres aguardents de fruites com cireres, peres, prunes i altres.

CE5.4 Definir el procés d'elaboració dels whiskies de malt, de gra i de mescla o *blended* més emprats en restauració.

CE5.5 Descriure les begudes espirituoses anisades i d'altres begudes espirituoses importants d'origen divers com ara rom, tequila, ginebra, vodka, i altres, i identificar-ne les matèries primeres, principals fases d'elaboració, l'envelliment, si s'escau, i les principals característiques organolèptiques.

CE5.6 Reconèixer els principals mètodes d'obtenció de licors i cremes i els més rellevants i emprats al menjador de restauració.

CE5.7 Reconèixer altres begudes espirituoses espanyoles amb menció geogràfica i identificar-ne les matèries primeres, els processos d'elaboració i les principals característiques organolèptiques.

C6: identificar les diferents categories d'aigües envasades, les seves respectives exigències legals i les seves característiques.

CE6.1 Descriure els processos de captació d'aigües i les diferents categories segons el seu procés de captació o obtenció.

- Aigües minerals naturals, aigües de font, aigües preparades i aigües de consum públic envasades.

CE6.2 Descriure els diferents tipus d'aigua mineral natural, tenint en compte que és la més habitual en restauració:

- Segons la mineralització i segons el contingut i l'origen del gas.

C7: descriure el procés d'elaboració del cafè, del te i d'altres infusions i identificar els factors que influeixen en la seva qualitat i característiques organolèptiques.

CE7.1 Descriure les principals varietats de cafès i identificar-ne l'origen botànic, la procedència, els ecosistemes més favorables i els mètodes per despolpar més habituals a les grans zones de producció.

CE7.2 Descriure el procés industrial d'elaboració del cafè, els tipus de torrat, el grau de torrat, la seva preparació per al comerç i la seva influència en les característiques organolèptiques de la tassa.

CE7.3 Descriure les espècies botàniques, la recol·lecció i el procés industrial com a factors de qualitat de la tassa de te.

CE7.4 Definir els tipus de collita, la graduació i la classificació dels tes pel procés de preparació de les fulles.

CE7.5 Descriure les principals matèries primeres emprades en altres infusions per a restauració i els seus processos d'elaboració, preparació o selecció per vendre-les al mercat.

Continguts

1. Viticultura bàsica per a hoteleria

- La vinya.
 - o La família de les vitàcies.
 - o Morfologia, cicle vegetatiu de la vinya i maduració de la baia.
 - o Principals viníferes espanyoles i estrangeres.
- Principals pràctiques culturals.
 - o Multiplicació de la vinya.
 - o Sistemes de conducció i poda.
 - o Manteniment del sòl.
 - o Tractaments de tipus sanitari.
 - o Aportació hídrica, de nutrients, minerals, etc.
 - o Determinació del moment idoni de la verema.
- Geografia i vi. El vi i els factors del medi físic.
 - o Clima: latitud, insolació, temperatures, precipitacions, vents i altres meteors.
 - o Sòl: estructura, textura, principals components i altres elements.
 - o Configuració del terreny: vessants, fons de vall, orientació i altres elements.
- Concepte de menció geogràfica.
 - o Antecedents històrics i normativa europea vigent.

2. Vinificacions bàsiques per a hoteleria

- De most a vi: microbiologia enològica.
 - o La fermentació alcohòlica. Els llevats. Els bacteris.
- Elaboració de vins blancs.
 - o En acer inoxidable o altres tines de fermentació.
 - o Els blancs i la fusta. La fermentació en barrica.
- Elaboració de vins rosats.
 - o Presa de color del most: per sagnament o vins grisos.
 - o Esquema bàsic similar al del vi blanc.
 - o Diferències entre rosats i clarets.
- Elaboració de vins negres joves.
 - o Tradicionals amb desrapament.
 - o Per maceració carbònica.
- Elaboració de negres de guarda.
 - o Concepte de negre de guarda.
 - o La fusta i el vi.
 - o Procés d'envelliment en fusta i ampolla.

3. Vinificacions especials per a hoteleria

- Elaboració de vins escumosos.
 - o Cava i xampany.
 - o Altres vins escumosos espanyols i estrangers acollits a menció geogràfica.
- Concepte de vins de licor.
- Elaboració de vins de licor.
 - o Vins de licor amb menció tradicional.

- Altres vins de licor.
- Concepte de vins naturalment dolços.
- Elaboració de vins naturalment dolços.
 - Pansificació del raïm en la planta.
 - Vins de podridura noble.
 - Vins de verema tardana.
 - Vins de gel i altres vins naturalment dolços.
 - Pansificació del raïm fora de la planta.
 - En recintes tancats.
 - Per assolellament.

4. Procés d'elaboració de la cervesa i de la sidra

- La cervesa.
 - Principals matèries primeres.
 - Microbiologia de la cervesa.
 - Llevats i bacteris.
 - Procés d'elaboració de la cervesa.
 - Cerveses de fermentació alta.
 - Cerveses de fermentació baixa.
 - Cerveses de fermentació espontània.
 - Les famílies de cerveses segons procés de fermentació.
- La sidra.
 - Matèria primera de la sidra.
 - Procés d'elaboració de la sidra.
 - Elaboració de la sidra asturiana.
- La perada.
 - Procés d'elaboració de la perada.

5. Elaboració de les begudes espirituoses

- Principis de la destil·lació. Alambí i columnes d'alt grau.
- Normativa vigent de les begudes espirituoses quant al procés d'elaboració.
- Elaboració de begudes espirituoses procedents del vi i subproductes i altres fruites.
 - Aiguardents de vi, brandis, orujos, aiguardent de sidra o de perada, altres aiguardents de fruites.
- Elaboració de begudes procedents de cereals i d'altres matèries primeres d'origen agrícola.
 - Els whiskies de malt, *blended* i altres aiguardents de cereals.
 - El rom agrícola, el rom, la ginebra o gin, el tequila, el vodka i altres begudes espirituoses.
- Elaboració de begudes anisades i patxarans.
- Elaboració de licors i cremes.
- Elaboració d'altres begudes espirituoses espanyoles amb menció geogràfica.

6. Elaboració del cafè

- Espècies botàniques de cafès i ecosistemes favorables.
- Processos d'elaboració del cafè verd.
 - Sistemes de recol·lecció.
 - Obtenció de les llavors.
- El torrat del cafè verd.
 - Grau de torrat.
 - El cafè torrefacte.
- Elaboració d'altres cafès.
 - Descafeïnats, solubilitzats, liofilitzats i altres.
- La preparació de la tassa de cafè.
 - L'aigua per elaborar la tassa.
 - Sistemes de preparació, extracció i concentració.
 - Mòlta, aigua, temperatura, dosi, etc.

- Les cafeteres.

7. Obtenció de les aigües envasades, tes i altres infusions

- Obtenció de l'aigua mineral envasada.
 - Procés de captació o preparació de les aigües envasades.
 - L'aigua envasada al restaurant.
- Elaboració del te.
 - Espècies botàniques i ecosistemes favorables per obtenir el te.
 - Processos de recol·lecció i preparació de les fulles de te.
 - L'elaboració dels altres tes.
 - Tes aromatitzats, descafeïnats i solubles.
- Obtenció i elaboració d'altres infusions.
 - Principals matèries primeres per preparar les infusions més habituals.
 - Processos de recol·lecció, classificació i preparació per a la venda.
- La preparació de la tassa de tes i d'altres infusions.
 - L'aigua per elaborar la tassa.
 - Les teteres i altres sistemes de preparació.

UNITAT FORMATIVA 3

Denominació: PREPARACIÓ I DEGUSTACIÓ DE VINS I ALTRES BEGUES ALCOHÒLIQUES

Codi: UF0849

Durada: 80 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1, RP2, RP3 i RP4 pel que fa a vins i altres begudes alcohòliques.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: sol·licitar als proveïdors els vins, les cerveses, les sidres i les begudes espirituoses seleccionades per a la degustació d'acord amb les necessitats gastronòmiques i de clientela de l'establiment.

CE1.1 Confeccionar dossiers segons la naturalesa, el procés d'elaboració o tipus dels vins i altres begudes alcohòliques degustats en fires, cursos i presentacions de distribuïdors o cellers per disposar d'un bon banc de dades.

- Realitzar informes detallats dels vins i altres begudes alcohòliques i expressar la marca comercial, el celler o l'empresa elaboradora, la menció geogràfica, si n'hi ha, les característiques d'elaboració, els distribuïdors i el preu.
- Expressar els atributs organolèptics dels vins i altres begudes alcohòliques degustats i els possibles avantatges comparatius en el seu context de segment de preu, tipus de beguda o de menció geogràfica, si s'escau.

CE1.2 Confeccionar llistes ordenades per tipus de vins i altres begudes alcohòliques de la informació obtinguda en revistes especialitzades, guies de vins i d'altres begudes, pàgines web i de professionals del sector per disposar d'un bon banc de dades.

CE1.3 Demanar als proveïdors i/o cellers per escrit, correu, fax o correu electrònic, els vins i altres begudes alcohòliques escollits per a la degustació i recordar:

- Expressar correctament la marca i el tipus de vi i altres begudes alcohòliques desitjats així com l'any de la collita, si s'escau.
- Requerir dades desconegudes de la composició varietal, si s'escau, procés d'elaboració, envelliment i altres dades analítiques bàsiques i el preu.
- Sol·licitar informació de la disponibilitat de formats com mitja ampolla o màgnum en el cas del vi o d'un altre tipus en les altres begudes alcohòliques.
- Establir el canal adequat per pagar les mostres.

C2: preparar per a la degustació les mostres de vi i altres begudes alcohòliques enviades pels proveïdors i altres que han portat a l'empresa els seus distribuïdors.

CE2.1 Organitzar i agrupar les mostres i ordenar la seqüència de degustació segons les begudes i els seus diferents tipus perquè aquesta es desenvolupi de conformitat amb la metodologia.

CE2.2 Comprovar i corregir, si no és correcta, la temperatura de servei del vi i altres begudes alcohòliques.

CE2.3 Disposar les copes de degustació, copes, fitxes i el material complementari per al desenvolupament de la degustació.

CE2.4 Convocar les persones que ajudaran a efectuar la degustació.

CE2.5 Verificar que no hi hagi a la sala olors estranyes, ni sorolls, ni temperatures extremes que podrien restar vàlides a l'anàlisi.

CE2.6 Embolicar les ampolles, per mitjà d'un auxiliar, amb una funda opaca que impedeixi apreciar-ne la marca.

C3: identificar i aplicar la metodologia de la degustació de vins i altres begudes alcohòliques per obtenir resultats fiables de la degustació.

CE3.1 Identificar les fases de la degustació i els diferents tipus de degustació segons els seus objectius.

CE3.2 Descriure els factors que poden alterar els resultats de les proves de degustació amb la finalitat d'evitar-los i les condicions ambientals que n'afavoreixin la realització correcta.

CE3.3 En supòsits pràctics de degustació de vins i altres begudes alcohòliques, cal descriure les eines necessàries per a cada tipus de degustació tenint en compte la naturalesa de les begudes, els tipus dins de cada beguda i els objectius perseguits.

- Exposar les normes establertes i condicions bàsiques de la degustació de vins i altres begudes alcohòliques que en garanteixen la fiabilitat.
- Establir un ordre lògic de degustació en els vins i altres begudes alcohòliques que assegurin la fiabilitat del resultat.
- Establir el nombre màxim de mostres que cal degustar, sobretot en les begudes espirituoses, per evitar la fatiga i garantir la fiabilitat dels resultats.
- Degustar els vins i altres begudes alcohòliques i establir un ritme de degustació que n'afavoreixi la realització.

C4: reconèixer i enregistrar les característiques organolèptiques dels vins i altres begudes alcohòliques nacionals i estrangeres d'acord amb la metodologia de la degustació.

CE4.1 Discriminar els atributs dels vins i altres begudes alcohòliques que siguin perceptibles en la degustació.

CE4.2 En supòsits pràctics de degustació de vins i altres begudes alcohòliques, cal:

- Establir diferències de colors, olors, sabors, textures i altres aplicant-hi la metodologia de la degustació de vins.
- Descriure les diferents característiques organolèptiques dels vins i altres begudes alcohòliques degustats emprant el vocabulari específic respectiu i establint una seqüència lògica en la descripció.
- Identificar i emplenar les fitxes de degustació de vins aplicant-hi les normes UNE que estableix la metodologia de la degustació.
- Assignar puntuacions quantitatives a cada mostra degustada que permeti la comparació entre vins i altres begudes alcohòliques del mateix tipus.
- Resumir en una breu frase els atributs i avantatges comparatius, o inconvenients, dels vins i altres begudes alcohòliques degustats per disposar d'una informació sintètica.
- Disposar d'informació sensorial repetible i reproducible que afavoreixi la realització de la degustació de vins i altres begudes alcohòliques.

C5: descriure, classificar i avaluar vins i altres begudes alcohòliques i valorar-ne l'adequació a possibles objectius comercials i gastronòmics.

CE5.1 Descriure les principals zones d'elaboració de vins i altres begudes alcohòliques, nacionals i estrangeres, i identificar, si s'escau, les característiques organolèptiques pròpies.

CE5.2 Establir la classificació dels vins i altres begudes alcohòliques, des del punt de vista comercial, tenint en compte l'etiquetatge, i des del punt de vista de l'estil, si s'escau.

CE5.3 Establir les principals peculiaritats de l'etiquetatge dels vins i altres begudes alcohòliques nacionals i estrangeres per a la possible adquisició.

CE5.4 Estimar segons vinífera, país d'origen, ecosistema, mètode d'elaboració i fins i tot celler elaborador el possible estil dels vins nacionals i estrangers.

CE5.5 Estimar segons matèria primera, país d'origen, ecosistema, mètode d'elaboració i fins i tot empresa elaboradora, el possible estil d'altres begudes alcohòliques nacionals i estrangeres.

CE5.6 En supòsits pràctics de degustació de vins i altres begudes alcohòliques nacionals i estrangeres, cal:

- Establir els atributs essencials dels vins i altres begudes alcohòliques segons les matèries primeres, els ecosistemes i mètodes d'elaboració aplicant-hi la metodologia de la degustació.
- Descriure les diferents característiques organolèptiques dels vins i altres begudes alcohòliques degustats emprant el vocabulari específic respectiu i establint una seqüència lògica en la descripció.
- Identificar i emplenar les fitxes de degustació de vins i altres begudes alcohòliques aplicant-hi les normes UNE que estableix la metodologia de la degustació.

CE5.7 En supòsits pràctics de degustació de vins nacionals i estrangers, cal:

- Valorar la personalitat pròpia de cada vi i altres begudes alcohòliques tenint en compte la seva matèria primera d'origen, el terrer, l'estil d'elaboració i la jerarquia en la seva menció geogràfica, si en té.
- Obtenir judicis sobre els vins i altres begudes alcohòliques analitzats que siguin consistents i reproduïbles.
- Establir amb un marge raonable de temps el cicle de vida estimat dels vins i altres begudes alcohòliques segons l'apreciació dels seus paràmetres essencials.
- Estimar l'adequació dels vins i altres begudes alcohòliques degustats a les finalitats i objectius pels quals es realitza l'anàlisi sensorial: harmonia amb plats, conservació, adequació al públic objectiu, relació qualitat preu o altres.

Continguts

1. Confecció de documentació prèvia a la degustació

- Elaboració de dossiers de vins i altres begudes alcohòliques.
 - o De degustacions en fires i presentacions.
 - o De degustacions en cursos.
 - o De degustacions en presentacions de productes.
- Informes de vins i altres begudes alcohòliques.
 - o Marca comercial i celler o empresa elaboradora.
 - o Menció geogràfica i procés d'elaboració.
 - o Distribuïdors i preu.
 - o Atributs organolèptics dels vins i altres begudes alcohòliques degustats.
 - o Avantatges comparatius.
- Informació de revistes, guies i premsa especialitzada.
 - o Llistes ordenades per tipus de vins i altres begudes alcohòliques.
 - o Disponibilitat d'altres formats.
 - Mitja ampolla o màgnum en el cas del vi.
 - D'un altre tipus en les altres begudes alcohòliques.

2. Anàlisi sensorial dels vins

- Composició del vi des de la perspectiva de la degustació.
 - o Principals paràmetres bàsics.
- La metodologia de l'anàlisi sensorial de vins.

- Les fases de la degustació.
- Les eines de la degustació.
- Copes de degustació, fitxes, fundes opaques i altres estris.
 - L'equilibri de paràmetres fonamentals en el vi.
- La informació bàsica de la degustació.
 - Vocabulari de la degustació.
 - Principals descriptors organolèptics.
 - Defectes i alteracions dels vins detectables en la degustació.
- Els resultats de la degustació.
 - Ressenya organolèptica sintètica.
 - Possibles harmonies amb preparacions gastronòmiques.
 - La maduració dels vins.
 - Estil, personalitat i tipicitat dels vins.
 - El cicle de vida dels vins.

3. Degustació de vins segons els seus processos d'elaboració

- Degustació de vins blancs.
 - Blancs joves i amb estada en la fusta.
- Degustació de diversos vins rosats.
 - De sagnament i vins grisos.
- Degustació de diversos vins negres.
 - Negres joves i negres de guarda.
- Degustació de vins escumosos.
 - Cava, xampany, d'agulla i altres.
- Degustació de vins de licor.
 - Amb menció tradicional.
 - Altres vins de licor.
- Degustació de vins naturalment dolços.
 - Amb raïm pansificat en la planta.
 - Amb raïm pansificat fora de la planta.

4. Degustació de vins segons zones geogràfiques de procedència

- Degustació de vins espanyols.
 - De zones fresques.
 - De zones càlides.
- Degustació de vins francesos.
- Degustació de vins italians.
- Degustació d'altres vins europeus.
 - Degustació de vins de Portugal, Alemanya, Àustria i altres països.
- Degustacions de vins americans.
 - Degustació de vins dels EUA.
 - Degustació de vins de Xile, l'Argentina i l'Uruguai.
- Degustació de vins de Sud-àfrica.
- Degustació de vins d'Austràlia i Nova Zelanda.

5. Degustació de cerveses i de sidres

- Metodologia de l'anàlisi sensorial de cerveses.
- Degustació de cerveses.
 - De fermentació baixa segons la seva elaboració i el seu origen.
 - De fermentació alta segons la seva elaboració i el seu origen.
 - Degustació de cerveses de fermentació espontània segons la seva elaboració.
 - El cicle de vida de les cerveses.
- Metodologia de l'anàlisi sensorial de sidres.
- Degustació de sidres de diversa procedència i estil.
 - Degustació de sidres espanyoles.
 - Degustació de sidres estrangeres.
 - El cicle de vida de les sidres.

- Els resultats de la degustació.
 - o Ressenya organolèptica sintètica.
 - o Possibles harmonies amb preparacions gastronòmiques.

6. Degustació de begudes espirituoses

- Metodologia de l'anàlisi sensorial de begudes espirituoses.
- Degustació d'aiguards procedents del vi i subproductes.
 - o Degustació d'aiguards de vi, brandis i orujos.
- Degustació d'aiguards de fruites.
- Degustació d'aiguards procedents de cereals.
 - o Degustació d'aiguards de cereals i whiskies.
- Degustació d'aiguards procedents de la canya de sucre.
 - o Degustació de roms i cachaces.
- Degustació d'altres begudes espirituoses.
 - o Degustació de begudes espirituoses anisades.
 - o Degustació de tequiles, ginebres i altres begudes espirituoses.
- Degustació d'altres begudes espirituoses espanyoles amb menció geogràfica.
- Degustació de licors i cremes.
- Cicle de vida de les begudes espirituoses.
- Els resultats de la degustació.
 - o Ressenya organolèptica sintètica.
 - o Possibles harmonies amb preparacions gastronòmiques.

UNITAT FORMATIVA 4

Denominació: PREPARACIÓ I DEGUSTACIÓ D'AIGÜES, CAFÈS I INFUSIONS

Codi: UF0850

Durada: 30 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1, RP2, RP3 i RP4 pel que fa a aigües, cafès i infusions.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: sol·licitar als proveïdors les mostres d'aigües i de cafès, tes i matèries primeres per a infusions seleccionades per a la degustació d'acord amb les necessitats gastronòmiques i de clientela de l'establiment.

CE1.1 Confeccionar dossiers per tipus de producte de les aigües envasades, cafès, tes i altres infusions degustats en fires, cursos i presentacions de distribuïdors o empreses alimentàries per disposar d'un bon banc de dades.

- Realitzar informes detallats de les aigües envasades, cafès, tes i altres infusions, i expressar la marca comercial, l'empresa alimentària, l'origen geogràfic, la classificació del producte, les característiques, els distribuïdors i el preu.
- Expressar els atributs organolèptics de les aigües envasades, cafès, tes i altres infusions i els possibles avantatges comparatius en el seu context de segment de preu, tipus de producte i origen geogràfic.

CE1.2 Confeccionar llistes ordenades per tipus de producte de les aigües envasades, cafès, tes i matèries primeres per a altres infusions de la informació obtinguda en revistes especialitzades, pàgines web i de professionals del sector per disposar d'un bon banc de dades.

CE1.3 Demanar als proveïdors, per escrit, correu, fax o correu electrònic, les mostres d'aigües envasades, cafès, tes i matèries primeres per a altres infusions escollides per a la degustació i recordar:

- Expressar correctament la marca i el tipus de producte desitjat.

- Requerir dades desconegudes de la composició varietal quan escaigui, procés de captació o d'elaboració, origen de producte i preu.
- Sol·licitar informació de la disponibilitat de formats diferents de l'estàndard.
- Establir el canal adequat per pagar les mostres.

C2: preparar per a la degustació les mostres d'aigües envasades, cafès, tes i altres infusions enviades pels proveïdors i altres que han portat a l'empresa els seus distribuïdors.

CE2.1 Organitzar les mostres d'aigua i agrupar les tasses d'infusions amb una seqüència de degustació correcta perquè aquesta es desenvolupi segons la metodologia.

CE2.2 Comprovar i corregir, si no és correcta, la temperatura de servei de l'aigua i de les tasses de cafès, tes i altres infusions.

CE2.3 Disposar les copes específiques de degustació, tasses, fitxes i el material complementari per al desenvolupament de la degustació.

CE2.4 Convocar les persones que ajudaran a efectuar la degustació.

CE2.5 Verificar que no hi hagi a la sala olors estranyes, ni sorolls, ni temperatures extremes que podrien restar vàlides a l'anàlisi.

CE2.6 Embolicar l'ampolla d'aigua amb una funda opaca, per mitjà d'un auxiliar que també codificarà les mostres de tasses de cafès, tes i altres infusions perquè siguin anònimes.

C3: identificar i aplicar la metodologia de l'anàlisi sensorial d'aigües envasades, cafès, tes i altres infusions.

CE3.1 Identificar els diferents tipus de degustació segons la naturalesa de la beguda, els objectius que es desitgen i les fases de la degustació.

CE3.2 Descriure els factors que poden alterar els resultats de les proves de degustació amb la finalitat d'evitar-los i les condicions ambientals que n'afavoreixin la realització correcta.

CE3.3 En supòsits pràctics de degustació d'aigües envasades, cafès, tes i altres infusions, cal:

- Descriure les eines necessàries per a cada tipus de degustació tenint en compte la naturalesa de la beguda i els objectius perseguits.
- Exposar les normes establertes i condicions bàsiques de la degustació d'aigües envasades, cafès, tes i altres infusions que en garanteixen la fiabilitat.
- Establir un ordre lògic de degustació d'aigües envasades, cafès, tes i altres infusions que asseguri la vàlidesa del resultat.
- Degustar aigües envasades, cafès, tes i altres infusions establint un ritme de degustació que n'afavoreixi la realització.

C4: reconèixer i enregistrar les característiques organolèptiques de les aigües envasades, cafès, tes i altres infusions d'acord amb la metodologia de la degustació.

CE4.1 Discriminar els atributs d'aigües envasades, cafès, tes i altres infusions que siguin perceptibles en la degustació.

CE4.2 En supòsits pràctics de degustació d'aigües envasades, cafès, tes i altres infusions, cal:

- Establir diferències d'atributs, sabors, olors, textures i altres aplicant-hi la metodologia de la degustació.
- Descriure les diferents característiques organolèptiques d'aigües envasades, cafès, tes i altres infusions degustats emprant el vocabulari específic respectiu.
- Identificar i emplenar les fitxes de degustació que estableix la metodologia de la degustació.

CE4.3 Disposar d'informació sensorial repetible i reproduïble que afavoreixi la realització de la degustació d'aigües envasades, cafès, tes i altres infusions.

C5: avaluar i classificar aigües envasades, cafès, tes i altres infusions, i valorar-ne l'adequació als objectius proposats.

CE5.1. Descriure les principals zones de captació de les aigües envasades i de procedència de les matèries primeres de les infusions, siguin nacionals i internacionals, i identificar, si s'escau, les característiques organolèptiques pròpies.

CE5.2 Establir la classificació comercial, tenint en compte l'etiquetatge i l'estil de beguda.

CE5.3 En supòsits pràctics de degustació d'aigües envasades, cafès, tes i altres infusions, cal valorar la personalitat pròpia de cada aigua envasada o infusió tenint-ne en compte la procedència i el tipus d'elaboració.

CE5.4 En supòsits pràctics d'anàlisi sensorial d'aigües envasades, cafès, tes i altres infusions, cal:

- Obtenir judicis sobre les aigües envasades, cafès, tes i altres infusions analitzades que siguin consistents i reproduïbles.
- Estimar l'adequació de les aigües envasades, cafès, tes i altres infusions degustats a les finalitats i objectius per als quals es realitza la degustació.

Continguts

1. Confecció de documentació prèvia a la degustació

- Elaboració de dossiers d'aigües envasades, cafès, tes i altres infusions.
 - o De degustacions en fires i presentacions.
 - o De degustacions en cursos.
 - o De degustacions en presentacions de productes.
- Informes dels diversos productes.
 - o Marca comercial i empresa envasadora, elaboradora, torradora o importadora.
 - o Classificació oficial i procés d'elaboració.
 - o Distribuïdors i preu.
 - o Atributs organolèptics de les aigües envasades, cafès, tes i altres infusions.
 - o Avantatges comparatius.
- Informació de revistes, guies i premsa especialitzada.
 - o Llistes ordenades per tipus d'aigües envasades, cafès, tes i altres infusions.
 - o Disponibilitat d'altres formats diferents de l'estàndard.

2. Anàlisi sensorial de cafès

- Metodologia de l'anàlisi sensorial del cafè.
 - o Fases, eines.
 - o La preparació correcta de la tassa de cafè per a la degustació.
- Els resultats de la degustació.
 - o Expressió quantitativa i qualitativa.
 - o Ressenya organolèptica sintètica.
- Degustació de cafès segons diferents tipus de torrat.
 - o Torrefactes i naturals.
- Degustació de cafès segons la seva classificació per l'origen botànic, l'elaboració i la procedència.
 - o Cafès suaus colombians.
 - Colòmbia, Kenya, Tanzània, Etiòpia i altres.
 - o Cafès suaus o centrals.
 - Mèxic, Guatemala, Costa Rica, Puerto Rico, Jamaica i altres.
 - o Cafès Brasil.
 - Brasil i altres de sud-americans.
 - o Cafès *robusta*.
 - o Cafès africans i asiàtics.
- Degustació de cafès *blended*.
- Degustació del mateix tipus de cafè amb diferents graus de torrat.

3. Anàlisi sensorial d'aigües envasades, tes i altres infusions

- Aigües envasades.
 - o Metodologia de l'anàlisi sensorial d'aigües envasades.
 - Fases, eines.
 - o Degustació d'aigües envasades.
 - Segons zona geològica de captació i tipus de mineralització.
 - Segons el seu contingut en anhídrid carbònic.

- Te i altres infusions.
 - o Metodologia de l'anàlisi sensorial del te i altres infusions.
 - Fases, eines.
 - La preparació correcta de la tassa de te i altres infusions per a la degustació.
 - o Degustació de tes.
 - Segons procés enzimàtic.
 - Segons integritat de la fulla.
 - Segons procedència.
 - Purs, de mescles i aromatitzats.
 - o Degustació de diverses infusions.
- Els resultats de la degustació d'aigües envasades, tes i altres infusions.
 - o Expressió quantitativa i qualitativa.
 - o Ressenya organolèptica sintètica.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Unitats formatives	Durada total en hores de les unitats formatives	Nre. d'hores màximes susceptibles de formació a distància
Unitat formativa 1 - UF0847	80	60
Unitat formativa 2 - UF0848	80	60
Unitat formativa 3 - UF0849	80	60
Unitat formativa 4 - UF0850	30	20

Seqüència:

Per accedir a les unitats formatives 3 i 4 s'han d'haver superat les unitats formatives 1 i 2.

Criteris d'accés per als alumnes

Seràn els que estableix l'article 4 del Reial decret que regula el certificat de professionalitat de la família professional que acompanya aquest annex.

MÒDUL FORMATIU 2

Denominació: DISSENY DE CARTES DE VINS I ALTRES BEGUDES ANALCOHÒLIQUES I ALCOHÒLIQUES DIFERENTS DE VINS

Nivell: 3

Codi: MF1107_3

Associat a la unitat de competència:

Dissenyar ofertes de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins.

Durada: 190 hores

UNITAT FORMATIVA 1

Denominació: VINS, ALTRES BEGUDES ALCOHÒLIQUES, AIGÜES, CAFÈS I INFUSIONS

Codi: UF0847

Durada: 80 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1 i l'RP4, pel que fa al coneixement dels vins, altres begudes alcohòliques i begudes analcohòliques.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: descriure els trets més significatius de l'estructura vitivinícola a escala mundial i nacional, i identificar els principals problemes en relació amb l'equilibri del mercat.

CE1.1 Reconèixer de forma succinta l'evolució del vi a través de la història i descriure els principals fets que han configurat la situació actual.

CE1.2 Identificar els principals països del món en superfície de vinya i en producció de vi, i reconèixer també la seva rellevància en importació, exportació i consum «per capita».

CE1.3 Descriure el fonament de la menció geogràfica i argumentar-ne la importància per a les senyes d'identitat dels vins.

CE1.4 Identificar la vigent normativa europea i espanyola en relació amb els tipus de vins que consideren.

C2: definir els vins més significatius del mercat nacional i internacional, i identificar-ne les principals característiques.

CE2.1 Reconèixer la singularitat de les mencions geogràfiques espanyoles, reconeixent-ne les principals viníferes, les característiques dels vins emparats més significatius, les millors anyades i les peculiaritats del seu etiquetatge.

CE2.2 Definir la singularitat de les mencions geogràfiques de vins francesos i descriure'n les principals zones i viníferes, les característiques dels seus vins més representatius, les millors anyades i les peculiaritats del seu etiquetatge.

CE2.3 Reconèixer la singularitat de les mencions geogràfiques de vins italians i portuguesos i descriure'n les principals zones i viníferes, les característiques dels seus vins més representatius, les millors anyades i les peculiaritats del seu etiquetatge.

CE2.4 Definir la normativa vinícola d'Alemanya i Àustria, la singularitat de les seves principals zones i viníferes, les característiques dels seus vins més representatius, les millors anyades i les peculiaritats del seu etiquetatge.

CE2.5 Descriure les singularitats d'altres països productors de vins europeus: Portugal, Suïssa, Grècia i altres, i identificar-ne les principals zones i viníferes, les característiques dels seus vins més representatius, les millors anyades i les peculiaritats del seu etiquetatge.

CE2.6 Descriure les singularitats de les noves potències vinícoles: EUA, Xile, Argentina, República de Sud-àfrica, Austràlia i Nova Zelanda, i identificar-ne les principals zones i viníferes, les característiques dels seus vins més representatius, les millors anyades i les peculiaritats del seu etiquetatge.

C3: definir els estils de cerveses i sidres més significatius del mercat nacional i internacional, exposar-ne les respectives matèries primeres i identificar-ne les principals característiques organolèptiques i comercials.

CE3.1 Identificar la vigent normativa espanyola en relació amb els tipus de cerveses nacionals i descriure els trets més significatius de l'estructura del sector cerveser nacional.

CE3.2 Descriure els principals estils de cerveses que pertanyen a la família de fermentació baixa, fermentació alta no espontània i fermentació alta espontània.

CE3.3 Identificar la vigent normativa espanyola en relació amb els tipus de sidra nacionals i descriure els trets més significatius de l'estructura del sector a Espanya.

CE3.4 Descriure els trets essencials de la DOP sidra d'Astúries com a normativa pionera d'aquesta beguda a Espanya i de les sidres del País Basc.

CE3.5 Enumerar les principals varietats de pomes emprades a Astúries i al País Basc, i exposar-ne els avantatges i inconvenients i les característiques organolèptiques que aporten a la sidra.

CE3.6 Descriure la importància d'abocar la sidra i la seva influència en la millora de les seves característiques organolèptiques.

C4: identificar les begudes espirituoses i els seus orígens geogràfics com a factors diferenciadors que intervenen en la qualitat d'aquestes.

CE4.1 Identificar la normativa europea vigent com a marc de referència per entendre les begudes espirituoses i les mencions geogràfiques.

CE4.2 Descriure els trets més significatius de l'estructura del sector nacional de begudes espirituoses.

CE4.3 Definir la singularitat dels diferents terrers de Cognac i Armanyac, i d'altres aiguardents europeus envellits o no.

CE4.4 Descriure els aiguardents d'orujo espanyols i estrangers, i identificar-ne l'origen, la peculiaritat i les principals característiques organolèptiques.

CE4.5 Reconèixer la singularitat dels diferents terrers del Calvados i altres aiguardents de sidra nacionals i estrangers.

CE4.6 Definir l'origen geogràfic dels principals aiguardents de fruites com ara cireres, peres, prunes i altres.

CE4.7 Identificar les principals zones de producció dels whiskies i la seva influència en les característiques organolèptiques.

CE4.8 Descriure les begudes anisades europees i identificar pel seu origen geogràfic les principals característiques organolèptiques.

CE4.9 Definir altres importants begudes espirituoses aferrades al seu origen geogràfic d'origen divers com ara els roms agrícoles antillans, el tequila o les gin, i identificar-ne les principals característiques organolèptiques.

CE4.10 Descriure els licors i les cremes més rellevants i emprats al menjador de restauració i que estiguin més vinculats amb el seu origen geogràfic.

CE4.11 Descriure les begudes espirituoses espanyoles amb menció geogràfica i identificar-ne les matèries primeres, principals fases d'elaboració i l'envelliment.

C5: descriure els diferents tipus comercials d'aigües envasades i identificar-ne les diferents exigències legals.

CE5.1 Exposar la vigent normativa espanyola en relació amb els tipus d'aigües envasades i descriure els trets més significatius de l'estructura del sector a Espanya.

CE5.2 Descriure les principals zones de captació d'aigües envasades segons les seves característiques geològiques i de mineralització: molt feble, feble, forta.

CE5.3 Identificar els tipus d'aigües minerals naturals envasades segons el contingut en la seva composició de certs elements: bicarbonatada, sulfatada, clorurada, càlcica, magnèsica, fluorada, ferruginosa i altres.

CE5.4 Identificar els tipus d'aigües minerals naturals envasades segons l'origen del gas carbònic i les seves característiques organolèptiques i comercials.

CE5.5 Identificar el cicle de vida de les aigües envasades i els formats d'envàs comercials en què es ven, i exposar-ne els avantatges i inconvenients.

C6: descriure les principals varietats de cafès i identificar les millors varietats des de perspectives botàniques, els seus ecosistemes més favorables i les principals pràctiques agrícoles en relació amb la seva procedència.

CE6.1 Reconèixer els trets més significatius de l'estructura del sector del cafè a escala mundial i identificar els principals problemes.

CE6.2 Identificar les categories internacionals de cafès segons el seu origen i pràctiques culturals agrícoles.

CE6.3 Descriure les principals característiques dels cafès dels diferents orígens i les raons des de perspectives organolèptiques dels cafès *blend* o de mescla.

CE6.4 Identificar el procés de preparació d'una tassa de cafè com a factor de qualitat considerant l'aigua, la mòlta, el sistema de preparació, la temperatura i la dosi.

C7: descriure les principals espècies per a te i identificar les millors varietats botàniques, els seus ecosistemes més favorables en relació amb la qualitat i les principals pràctiques agrícoles segons la seva procedència.

CE7.1 Descriure els trets més significatius de l'estructura del sector del te a escala mundial i identificar els principals problemes.

CE7.2 Definir els tipus de collita, la graduació i la classificació mundial dels tes pel procés de preparació de les fulles.

CE7.3 Identificar els diferents formats de venda de tes i exposar-ne els principals avantatges i inconvenients.

CE7.4 Descriure les principals característiques dels tes dels diferents orígens i les raons des de perspectives organolèptiques dels tes *blend* o de mescla i aromatitzats.

CE7.5 Descriure el procés de preparació d'una tassa de te com a factor de qualitat considerant l'aigua, el sistema de preparació, la temperatura, la dosi i el temps d'infusió.

CE7.6 Identificar els casos en què segons l'origen del te i les característiques organolèptiques sigui oportuna la preparació amb llet.

C8: descriure les principals espècies botàniques i identificar les millors parts de la planta per preparar infusions per a restauració.

CE8.1 Descriure els orígens de les infusions d'herbes, arrels, fulles, flors, fruits i altres parts de plantes per a usos medicinals i gastronòmics.

CE8.2 Descriure les altres infusions disponibles i identificar-ne les diferents matèries primeres i els ecosistemes més favorables, les característiques organolèptiques i propietats terapèutiques, si s'escau.

CE8.3 Identificar els principals mètodes de preparació d'infusions tenint en compte també la temperatura de l'aigua, la dosi i el temps d'infusió.

CE8.4 Identificar els diferents formats de venda de les matèries primeres per a infusions i exposar-ne els principals avantatges i inconvenients.

Continguts

1. Estructura vitivinícola i característiques dels vins espanyols

- Estructura vitivinícola.
 - o Mundial.
 - o Espanyola.
- Normativa.
 - o Europea.
 - o Espanyola.
- Història, regions emparades, varietats, tipus de vins i normativa de les principals zones de vins d'Espanya.
 - o Vins espanyols de zones temperades i fresques.
 - o Vins espanyols de zones càlides.

2. Estructura vitivinícola i característiques dels vins francesos i italians

- Estructura vitivinícola, història, regions emparades, varietats, tipus de vins i normativa.
 - o Vins de França:
 - Vins de Bordeus, de Borgonya i de la vall del Roine.
 - Xampanys i cremants de diverses zones.
 - Vins de la vall del Loira, del Llenguadoc-Rosselló i d'altres zones.
 - o Vins d'Itàlia:
 - Vins del Piemont, de la Toscana, de la zona prealpina i Vèneto.
 - Vins de la Itàlia meridional i insular.
 - Vins del centre d'Itàlia i d'altres zones.

3. Estructura vitivinícola i característiques dels vins d'altres països del món

- Normativa. Història. Varietats. Regions geogràfiques. Tipus de vins.
 - o Vins de Portugal.
 - o Vins d'Alemanya.

- Vins d'Àustria, Suïssa i altres països europeus.
- Els vins de la República de Sud-àfrica.
- Els vins dels Estats Units d'Amèrica.
- Els vins de Sud-amèrica.
- Els vins d'Austràlia.
- Els vins de Nova Zelanda.

4. Estructura i característiques dels tipus de cerveses i sidres

- Breu ressenya històrica de la cervesa.
- Estructura del sector cerveser.
- Les famílies de cerveses.
- Breu ressenya històrica de la sidra.
- Principals zones productores espanyoles.
- Altres sidres estrangeres.
 - Normandia, Bretanya i altres.
- Perada de Normandia, de Bretanya, de Maine.
- Presentació comercial i cicle de vida de les cerveses i de les sidres.

5. Estructura i característiques de les begudes espirituoses

- Estructura mundial de les begudes espirituoses.
- Classificació de les begudes espirituoses segons la normativa europea vigent.
- Begudes procedents de diverses matèries primeres.
 - Vi i subproductes i altres fruites.
 - Cereals.
 - Altres matèries primeres d'origen agrícola.
 - Begudes anisades i patxarans.
 - Licors i cremes.
- Presentació comercial de les diferents begudes espirituoses.

6. Estructura sectorial i característiques dels cafès

- Breu ressenya històrica.
- Estructura sectorial del cafè.
 - Mundial.
 - Espanyola.
- Classificació internacional del cafè.
- Principals països productors.
- Presentació comercial del cafè i cicle de vida.

7. Estructura sectorial i característiques de les aigües envasades, tes i altres infusions

- Les aigües envasades.
 - Normativa vigent i estructura sectorial de les aigües envasades a Espanya.
 - Presentació comercial i cicle de vida de les aigües envasades.
- El te.
 - Breu ressenya històrica i estructura sectorial mundial i espanyola del te.
 - Classificació internacional del te i països productors.
 - Presentació comercial del te i cicle de vida.
- Altres infusions.
 - Característiques terapèutiques de les infusions més habituals.
 - Presentacions comercials de matèries primeres per a les infusions.
 - Les infusions més emprades al menjador de restauració.
 - Camamilla, menta i poliol i til·la.
 - Altres infusions tradicionals.
 - Infusions de disseny.

UNITAT FORMATIVA 2

Denominació: ELABORACIÓ DE VINS, ALTRES BEGUDES ALCOHÒLIQUES, AIGÜES, CAFÈS I INFUSIONS

Codi: UF0848

Durada: 80 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1 i l'RP4 pel que fa a l'elaboració de vins, altres begudes alcohòliques, cafès i infusions.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: identificar la qualitat del raïm com a factor essencial de les dades d'identitat d'un vi i reconèixer els factors del medi físic i humà que afecten el seu cicle de maduració.

CE1.1 Reconèixer les principals famílies de «Vitis vinifera» i descriure el procés de multiplicació de la vinya, la pràctica de l'empelt i la poda.

CE1.2 Descriure les parts de la vinya, els principals òrgans i funcions que desenvolupen, el cicle vegetatiu i el procés de maduració de la baia.

CE1.3 Enumerar les principals viníferes espanyoles i estrangeres, els seus ecosistemes més favorables i les característiques organolèptiques més rellevants que aporten als vins.

CE1.4 Identificar la influència en la qualitat del raïm dels principals factors del medi físic:

- Clima, sòl, configuració del terreny.

CE1.5 Identificar la influència en la qualitat del raïm de les principals pràctiques culturals:

- Sistemes de conducció i poda.
- Manteniment del sòl.
- Tractaments de tipus sanitari.
- Aportació hídrica, de nutrients, minerals, etc.
- Determinació del moment idoni de la verema.

CE1.6 Reconèixer el fonament de la menció geogràfica i argumentar-ne la importància des de perspectives enològiques i comercials.

C2: identificar els processos d'elaboració de les vinificacions bàsiques per reconèixer els factors que influeixen en la seva qualitat.

CE2.1 Reconèixer els factors antròpics que influeixen en la qualitat dels vins i descriure'n les principals funcions i els efectes que produeixen.

CE2.2 Identificar els factors que influeixen en el procés fermentatiu i descriure'n els microorganismes protagonistes:

- La fermentació alcohòlica. Llevats.
- La fermentació malolàctica. Bacteris.

CE2.3 Descriure els processos d'elaboració de vins i diferenciar-los segons els vins blancs, rosats, clarets i negres.

CE2.4 Definir el concepte de vi de guarda i argumentar-ne la lògica, tant en negres com en blancs i altres tipus.

C3: identificar els processos d'elaboració dels diversos tipus de vinificacions especials per reconèixer els factors que influeixen en la seva qualitat.

CE3.1 Descriure els processos d'elaboració dels diferents tipus de vins escumosos:

- Gasificats.
- D'agulla.
- Mètode tradicional: cava, xampany i altres.
- Altres.

CE3.2 Identificar la lògica enològica dels vins de licor, els principals grups de productes de què parteix i reconèixer els que tenen dret a menció tradicional.

CE3.3 Descriure el procés d'elaboració dels vins tradicionals d'Andalusia occidental: generosos, generosos de licor i altres.

- CE3.4 Descriure el procés d'elaboració dels vins dolços naturals i dels *vins doux naturels*.
- CE3.5 Definir el procés d'elaboració dels vins generosos i diferenciar-ne les zones de procedència i els tipus.
- CE3.6 Identificar el procés d'elaboració d'altres vins de licor sense menció tradicional.
- CE3.7 Reconèixer els processos d'elaboració dels vins naturalment dolços i establir-ne la classificació segons es produeixi la pansificació del raïm de què parteixen i identificar els casos més peculiars de vinificacions:
- Sauternes i voltants i altres zones franceses.
 - Els *passitos* i altres d'italians.
 - Vins naturalment dolços centreeuropeus.
 - Malvasies clàssiques de Canàries, torrats i altres d'espanyols.
 - Altres vins naturalment dolços del món.

C4: identificar els processos d'elaboració de les cerveses i de les sidres per reconèixer els factors que intervenen en la qualitat d'aquestes.

- CE4.1 Reconèixer els factors que influeixen en la qualitat de les cerveses i descriure les condicions tecnològiques idònies.
- CE4.2 Enumerar els principals cereals emprats i exposar-ne els avantatges i inconvenients i les característiques tecnològiques i organolèptiques que aporten a la cervesa.
- CE4.3 Identificar el fonament del maltatge de l'ordi i de la sacarificació dels midons com a pas previ per obtenir el most.
- CE4.4 Distingir els diferents tipus de malt com a part essencial de les característiques organolèptiques de les cerveses.
- CE4.5 Reconèixer la importància de l'aigua i del seu grau de mineralització per fer-la servir en diferents estils de cervesa.
- CE4.6 Descriure els efectes de l'aportació del llúpul i exposar els diferents tipus i el seu ús segons l'estil de cervesa.
- CE4.7 Reconèixer la importància decisiva dels llevats seleccionats i descriure les dues grans famílies de cerveses en relació amb les seves característiques organolèptiques i comercials.
- CE4.8 Identificar els processos d'elaboració dels diferents tipus de sidra i descriure les condicions tecnològiques idònies.
- CE4.9 Descriure els principals factors agronòmics i tecnològics que influeixen en la qualitat de les sidres.

C5: identificar la normativa europea vigent de les begudes espirituoses en relació amb els processos d'elaboració d'aquestes.

- CE5.1 Descriure els principals processos tecnològics de destil·lació i exposar les característiques essencials dels productes obtinguts.
- CE5.2 Reconèixer el procés d'elaboració, la singularitat dels diferents terrers i l'aportació de l'envelliment a les característiques organolèptiques dels aiguardents de vi, dels brandis i dels aiguardents d'orujo.
- CE5.3 Descriure el procés d'elaboració, la singularitat dels diferents terrers i l'aportació de l'envelliment, si s'escau, a les característiques organolèptiques dels aiguardents de sidra i d'altres aiguardents de fruites com cireres, peres, prunes i altres.
- CE5.4 Definir el procés d'elaboració dels whiskies de malt, de gra i de mescla o *blended* més emprats en restauració.
- CE5.5 Descriure les begudes espirituoses anisades i d'altres begudes espirituoses importants d'origen divers com ara rom, tequila, ginebra, vodka, i altres, i identificar-ne les matèries primeres, principals fases d'elaboració, l'envelliment, si s'escau, i les principals característiques organolèptiques.
- CE5.6 Reconèixer els principals mètodes d'obtenció de licors i cremes i els més rellevants i emprats al menjador de restauració.
- CE5.7 Reconèixer altres begudes espirituoses espanyoles amb menció geogràfica i identificar-ne les matèries primeres, els processos d'elaboració i les principals característiques organolèptiques.

C6: identificar les diferents categories d'aigües envasades, les seves respectives exigències legals i les seves característiques.

CE6.1 Descriure els processos de captació d'aigües i les diferents categories segons el seu procés de captació o obtenció.

- Aigües minerals naturals, aigües de font, aigües preparades i aigües de consum públic envasades.

CE6.2 Descriure els diferents tipus d'aigua mineral natural, tenint en compte que és la més habitual en restauració:

- Segons la mineralització i segons el contingut i l'origen del gas.

C7: descriure el procés d'elaboració del cafè, del te i d'altres infusions i identificar els factors que influeixen en la seva qualitat i característiques organolèptiques.

CE7.1 Descriure les principals varietats de cafès i identificar-ne l'origen botànic, la procedència, els ecosistemes més favorables i els mètodes per despolpar més habituals a les grans zones de producció.

CE7.2 Descriure el procés industrial d'elaboració del cafè, els tipus de torrat, el grau de torrat, la seva preparació per al comerç i la seva influència en les característiques organolèptiques de la tassa.

CE7.3 Descriure les espècies botàniques, la recol·lecció i el procés industrial com a factors de qualitat de la tassa de te.

CE7.4 Definir els tipus de collita, la graduació i la classificació dels tes pel procés de preparació de les fulles.

CE7.5 Descriure les principals matèries primeres emprades en altres infusions per a restauració i els seus processos d'elaboració, preparació o selecció per vendre-les al mercat.

Continguts

1. Viticultura bàsica per a hoteleria

- La vinya.
 - o La família de les vitàcies.
 - o Morfologia, cicle vegetatiu de la vinya i maduració de la baia.
 - o Principals viníferes espanyoles i estrangeres.
- Principals pràctiques culturals.
 - o Multiplicació de la vinya.
 - o Sistemes de conducció i poda.
 - o Manteniment del sòl.
 - o Tractaments de tipus sanitari.
 - o Aportació hídrica, de nutrients, minerals, etc.
 - o Determinació del moment idoni de la verema.
- Geografia i vi. El vi i els factors del medi físic.
 - o Clima: latitud, insolació, temperatures, precipitacions, vents i altres meteors.
 - o Sòl: estructura, textura, principals components i altres elements.
 - o Configuració del terreny: vessants, fons de vall, orientació i altres elements.
- Concepte de menció geogràfica.
 - o Antecedents històrics i normativa europea vigent.

2. Vinificacions bàsiques per a hoteleria

- De most a vi: microbiologia enològica.
 - o La fermentació alcohòlica. Els llevats. Els bacteris.
- Elaboració de vins blancs.
 - o En acer inoxidable o altres tines de fermentació.
 - o Els blancs i la fusta. La fermentació en barrica.
- Elaboració de vins rosats.
 - o Presa de color del most: per sagnament o vins grisos.
 - o Esquema bàsic similar al del vi blanc.
 - o Diferències entre rosats i clarets.

- Elaboració de vins negres joves.
 - Tradicionals amb desrapament.
 - Per maceració carbònica.
- Elaboració de negres de guarda.
 - Concepte de negre de guarda.
 - La fusta i el vi.
 - Procés d'envelliment en fusta i ampolla.

3. Vinificacions especials per a hoteleria

- Elaboració de vins escumosos.
 - Cava i xampany.
 - Altres vins escumosos espanyols i estrangers acompanyats a menció geogràfica.
- Concepte de vins de licor.
- Elaboració de vins de licor.
 - Vins de licor amb menció tradicional.
 - Altres vins de licor.
- Concepte de vins naturalment dolços.
- Elaboració de vins naturalment dolços.
 - Pansificació del raïm en la planta.
 - Vins de podridura noble.
 - Vins de verema tardana.
 - Vins de gel i altres vins naturalment dolços.
 - Pansificació del raïm fora de la planta.
 - En recintes tancats.
 - Per assolellament.

4. Procés d'elaboració de la cervesa i de la sidra

- La cervesa.
 - Principals matèries primeres.
 - Microbiologia de la cervesa.
 - Llevats i bacteris.
 - Procés d'elaboració de la cervesa.
 - Cerveses de fermentació alta.
 - Cerveses de fermentació baixa.
 - Cerveses de fermentació espontània.
 - Les famílies de cerveses segons procés de fermentació.
- La sidra.
 - Matèria primera de la sidra.
 - Procés d'elaboració de la sidra.
 - Elaboració de la sidra asturiana.
- La perada.
 - Procés d'elaboració de la perada.

5. Elaboració de les begudes espirituoses

- Principis de la destil·lació. Alambí i columnes d'alt grau.
- Normativa vigent de les begudes espirituoses quant al procés d'elaboració.
- Elaboració de begudes espirituoses procedents del vi i subproductes i altres fruites.
 - Aiguardents de vi, brandis, orujos, aiguardent de sidra o de perada, altres aiguardents de fruites.
- Elaboració de begudes procedents de cereals i d'altres matèries primeres d'origen agrícola.
 - Els whiskies de malt, *blended* i altres aiguardents de cereals.
 - El rom agrícola, el rom, la ginebra o gin, el tequila, el vodka i altres begudes espirituoses.
- Elaboració de begudes anisades i patxarans.
- Elaboració de licors i cremes.
- Elaboració d'altres begudes espirituoses espanyoles amb menció geogràfica.

6. Elaboració del cafè

- Espècies botàniques de cafès i ecosistemes favorables.
- Processos d'elaboració del cafè verd.
 - o Sistemes de recol·lecció.
 - o Obtenció de les llavors.
- El torrat del cafè verd.
 - o Grau de torrat.
 - o El cafè torrefacte.
- Elaboració d'altres cafès.
 - o Descafeïnats, solubilitzats, liofilitzats i altres.
- La preparació de la tassa de cafè.
 - o L'aigua per elaborar la tassa.
 - o Sistemes de preparació, extracció i concentració.
 - o Mòlta, aigua, temperatura, dosi, etc.
 - o Les cafeteres.

7. Obtenció de les aigües envasades, tes i altres infusions

- Obtenció de l'aigua mineral envasada.
 - o Procés de captació o preparació de les aigües envasades.
 - o L'aigua envasada al restaurant.
- Elaboració del te.
 - o Espècies botàniques i ecosistemes favorables per obtenir el te.
 - o Processos de recol·lecció i preparació de les fulles de te.
 - o L'elaboració dels altres tes.
 - Tes aromatitzats, descafeïnats i solubles.
- Obtenció i elaboració d'altres infusions.
 - o Principals matèries primeres per preparar les infusions més habituals.
 - o Processos de recol·lecció, classificació i preparació per a la venda.
- La preparació de la tassa de tes i d'altres infusions.
 - o L'aigua per elaborar la tassa.
 - o Les teteres i altres sistemes de preparació.

UNITAT FORMATIVA 3

Denominació: CONFECCIÓ DE CARTES DE VINS, ALTRES BEGUES ALCOHÒLIQUES, AIGÜES ENVASADES, CAFÈS I INFUSIONS

Codi: UF0851

Durada: 30 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1, RP2, RP3, pel que fa a la confecció de cartes.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: elaborar cartes de vins, altres begudes alcohòliques, cafès i infusions de manera que s'ajustin a l'oferta gastronòmica i a la categoria de l'establiment de restauració.

CE1.1 Identificar els millors suports físics de la carta tenint en compte entre altres característiques:

- El seu caràcter flexible per facilitar canvis.
- La mida física.
- El disseny estètic concorde amb l'establiment.
- El tipus de paper adequat.
- La quantitat de referències per pàgina.
- El tipus i la mida de la lletra.
- La informació addicional, si s'escau, veraç i actualitzada.

- Els ornaments discrets i veraços.

CE1.2 En un supòsit pràctic, cal avaluar cartes, reals o no, de vins, altres begudes alcohòliques, cafès i infusions, i identificar-ne les característiques fonamentals, l'estat físic i les possibilitats de millora, i:

- Analitzar el format i l'estructura de les cartes i exposar-ne els avantatges i inconvenients.
- Estudiar l'agrupació de les referències de la carta i determinar els criteris organitzatius.
- Comprovar la informació oferta en cada marca i jutjar si és suficient o no.
- Detectar qualsevol possible error en la redacció o confecció de la carta, i proposar-ne la correcció.

CE1.3 Classificar i seleccionar productes per confeccionar cartes de vins, altres begudes alcohòliques, cafès i infusions en un supòsit pràctic:

- Seleccionar els vins, altres begudes alcohòliques, cafès i infusions més adequats per a l'establiment tenint en compte:
 - La categoria i l'estil assenyalats.
 - L'oferta gastronòmica predeterminada.
 - La localització territorial.
 - Els mitjans econòmics disponibles.

CE1.4 Classificar i seleccionar les referències de productes en un supòsit pràctic tenint en compte:

- La diversitat.
- L'equilibri de l'oferta.
- L'originalitat.
- La temporalitat, si s'escau.
- El cicle de vida, si s'escau.

CE1.5 Expressar, en cada referència que s'ofereix en un supòsit pràctic d'elaboració de cartes, la informació mínima següent:

- La marca.
- L'empresa elaboradora.
- El tipus de producte o categoria.
- El procés d'elaboració, si s'escau.
- La mida, capacitat o el pes.
- El preu de venda, indicant si porta l'impost inclòs.

CE1.6 Comprovar l'estat físic de les cartes per reposar-les, si no és l'adequat.

C2: confeccionar, estructurar, redactar i referenciar correctament la carta específica de vins d'un suposat establiment d'hoteleria enclavat en una zona geogràfica concreta d'elevada categoria hotelera i amb una potencial clientela cosmopolita.

CE2.1 Estudiar el menú per elaborar la carta i la col·laboració de l'hipotètic cap de cuina tot procurant:

- Optimitzar la relació entre les ofertes de vins i de preparacions gastronòmiques.
- Buscar les millors harmonies en nous plats.
- Evitar harmonies difícils en guarnicions.

CE2.2 Identificar els vins que es volen vendre tenint en compte:

- La diversitat.
- L'equilibri de l'oferta.
- La maduresa dels vins.
- La temporalitat dels vins.
- La temporalitat de l'oferta gastronòmica.
- L'estil de l'establiment.
- La moda, sense oblidar l'originalitat.

CE2.3 Reconèixer que la classificació i l'agrupament de les referències ha de ser de fàcil de comprendre per al client, tenint en compte:

- Els tipus de vins.
- L'ordre dels tipus de vins segons la seqüència general de menús.
- La normativa vitivinícola.
- Les mencions geogràfiques ordenades. Altres.

- L'excel·lenciació dels vins de la zona.

CE2.4 Reconèixer la informació mínima següent de cada referència:

- La marca comercial.
- El celler elaborador.
- L'anyada, si escau.
- La varietat o les varietats de raïm.
- El sistema específic d'elaboració.
- La menció geogràfica.
- La indicació d'envelliment, oficial o no.
- La jerarquia dins de la seva zona, si escau.
- La mida de l'ampolla.
- El preu per ampolla o copa, si escau.

CE2.5 Reconèixer que en l'oferta s'ha de parar atenció als aspectes següents:

- Les diverses anyades de cada referència de vins especials.
- Els vins d'oferta per fer millors rotacions del celler.
- L'especial atenció als vins per a postres.

CE2.6 Redactar la carta de forma clara i concisa per permetre'n una lectura fàcil i procurant oferir la informació necessària dels vins per satisfer la curiositat i la ràpida elecció per part del client.

CE2.7 Definir el nombre de cartes de vins que calen per a un bon funcionament de l'establiment del supòsit.

C3: confeccionar, estructurar, redactar i referenciar correctament la carta específica de cerveses d'un suposat establiment d'hoteleria especialitzat en cerveses i enclavat en una zona geogràfica concreta d'elevada categoria hotelera i amb una potencial clientela cosmopolita.

CE3.1 Reconèixer que s'ha d'estudiar el menú per elaborar la carta en relació amb l'oferta gastronòmica de l'establiment.

CE3.2 Classificar en principi les cerveses en tres apartats segons l'ordre de sortida de cuina, separant els aperitius i les postres:

- Aperitiu.
- Menú.
- Postres.

CE3.3 Classificar, agrupant les cerveses seguint un criteri estructural lògic:

- Per tipus de fermentació.
- Després per estil o família de cervesa.
- Per països.
- L'excel·lenciació de les cerveses locals o regionals.
- Altres criteris.

CE3.4 Reconèixer la informació mínima següent de cada referència:

- La marca comercial.
- L'empresa elaboradora.
- Les principals matèries primeres.
- El sistema específic d'elaboració.
- L'envelliment, si escau.
- La mida de l'ampolla o envàs.
- La data de consum preferent.
- El preu per ampolla, o per copa si es ven de barril, i expressar si inclou l'impost.

C4: confeccionar, estructurar, redactar i referenciar correctament la carta específica de begudes espirituoses d'un suposat establiment d'hoteleria especialitzat en aquestes begudes i enclavat en una zona geogràfica concreta d'elevada categoria hotelera i amb una potencial clientela cosmopolita.

CE4.1 Classificar, agrupant les begudes espirituoses seguint un criteri estructural lògic:

- Segons la naturalesa de les matèries primeres d'origen.
- Per països.
- Per menció geogràfica, si escau.
- L'excel·lenciació de les begudes espirituoses locals o regionals.

- Altres criteris.

CE4.2 Reconèixer que s'ha de ressenyar la informació mínima següent de cada referència:

- La marca comercial.
- L'empresa elaboradora.
- Les principals matèries primeres.
- El sistema específic d'elaboració.
- La indicació d'envelliment, oficial o no.
- La categoria dins de la seva zona, si escau.
- La mida de l'ampolla o envàs.
- La data de consum preferent, si s'escau.
- El grau alcohòlic volumètric adquirit.
- El preu per ampolla o per copa.

C5: confeccionar, estructurar, redactar i referenciar correctament la carta específica d'aigües envasades d'un suposat establiment d'hoteleria enclavat en una zona geogràfica concreta d'elevada categoria hotelera i amb una potencial clientela cosmopolita.

CE5.1 Classificar, agrupant les aigües envasades seguint un criteri estructural lògic:

- Per tipus segons la normativa.
- Segons la mineralització.
- Segons el contingut i l'origen del gas.
- Per països.
- Per marc geològic o altres criteris geogràfics.

CE5.2 Reconèixer que s'ha de ressenyar la informació mínima següent de cada referència:

- La marca comercial.
- L'empresa envasadora o importadora.
- La font de captació.
- El tipus de mineralització, si no s'ha estructurat per aquest paràmetre.
- L'especialització, si s'escau, carbonatada, fluorada, etc.
- Aromatitzada, si escau.
- La mida de l'ampolla o envàs.
- La data de consum preferent.
- El preu de venda, i expressar si inclou l'impost.

C6: confeccionar, estructurar, redactar i referenciar correctament la carta específica de cafès, tes i infusions d'un suposat establiment d'hoteleria enclavat en una zona geogràfica concreta d'elevada categoria hotelera i amb una potencial clientela cosmopolita.

CE6.1 Classificar separant les ofertes segons la naturalesa de la infusió: cafès, tes i altres infusions.

CE6.2 Reconèixer que l'agrupació dels cafès i tes s'ha de fer amb criteris lògics, com la classificació oficial mundial respectiva, després per països de referència i per la marca comercial.

CE6.3 Identificar que s'ha d'expressar com a informació mínima de cada referència d'infusió:

- La marca comercial.
- La indicació del torrador, importador.
- La subvarietat botànica de què es tracti, si s'escau.
- En els cafès i tes *blend*, cal expressar la proporció de components de la mescla.
- El tipus de preparació de la tassa.
- El temps d'infusió en els tes i cafès de cafeteres d'èmbol.
- Expressar si la infusió de te es fa de fulles o de bossetes preparades, menys recomanable.
- Expressar si el te és aromatitzat o adequat per prendre amb llet.

CE6.4 Reconèixer que en l'estructura formal de les altres infusions s'han d'establir criteris d'agrupació lògics i invariables:

- Organolèptics: balsàmiques, àcides, afruitades, etc.
- Propietats terapèutiques: relaxants, calmants, estimulants, digestives, diürètiques i altres.

- Després, les zones de procedència de la matèria primera.
- Quant a la informació mínima de cada referència, criteris similars als del cafè i te.

Continguts

1. Aspectes generals de les cartes d'ofertes de begudes

- Les cartes d'ofertes de begudes.
- Suport.
 - o Escrit o informàtic.
- Elements de la carta d'ofertes.
 - o Físics.
- Mida i format.
 - o Estètics.
- Disseny estètic, expressió de les referències, adorns.
- Tipus de paper, referències per pàgina i tipus i mida de lletra.
 - o Estructurals.
- Nombre de referències, criteris d'agrupació de referències.
- Expressió de les referències i informació mínima.
- Factors que influeixen en la selecció de les referències.
 - o Localització i categoria de l'establiment.
 - o Oferta gastronòmica i la seva temporalitat.
 - o La diversitat i l'equilibri de l'oferta.
- Establiment del preu de les referències.
- Les cartes digitals.
 - o Cartes agenda o informàtiques.
- Gestió de la carta.
 - o Referència temporal.
 - o Rotació i vigència de les cartes.
- Mètodes de fixació de preus.

2. Elaboració d'una carta específica de vins, cerveses i begudes espirituoses

- La responsabilitat de la confecció de la carta.
 - o El sommelier i els col·laboradors.
- Factors específics que influeixen en la selecció de les referències.
 - o La maduresa dels vins.
 - o L'estil de l'establiment.
 - o La moda, sense oblidar l'originalitat.
- L'agrupament estructural dels vins.
 - o Tipus de vins, mencions geogràfiques.
 - o L'excepcionalitat dels vins de la zona.
 - o Altres criteris.
- La informació de les referències de vins.
- Els vins especials.
 - o Diversitat d'anyades.
 - o Els vins de postres.
- Mètodes de fixació de preus de la carta de vins.
- Cerveses.
 - o Agrupament estructural de les cerveses.
 - Per tipus de fermentació.
 - Per estil o família de cervesa.
 - Per països.
 - L'excepcionalitat de les cerveses locals o regionals.
 - o La informació de les referències de cerveses.
- Begudes espirituoses.
 - o Agrupament estructural de les begudes espirituoses.
 - Per l'origen de la matèria primera.
 - Per tipus de beguda.

- Per països o mencions geogràfiques.
- L'excepcionalitat de les begudes espirituoses locals o regionals.
- Altres criteris.
- La informació de les referències de begudes espirituoses.
 - Mètodes de fixació de preus de cartes de cerveses i begudes espirituoses.

3. Especificitat de les cartes d'aigües envasades, cafès, tes i altres infusions

- Aigües envasades.
 - Agrupament estructural de les aigües envasades.
 - Per tipus segons la normativa.
 - Segons la mineralització.
 - Segons el contingut i l'origen del gas.
 - Altres criteris.
 - L'excepcionalitat de les aigües envasades locals o regionals.
 - La informació de les referències d'aigües envasades.
- Cafès i tes.
 - Agrupament estructural dels cafès i tes.
 - Per varietat botànica o procés d'obtenció.
 - Per classificació oficial.
 - Altres criteris.
 - La informació de les referències de cafès i tes.
 - Tipus de preparació de la infusió.
- Les altres infusions.
 - Agrupament estructural de les altres infusions.
 - Per naturalesa de matèries primeres.
 - Per les seves propietats diürètiques, relaxants, calmants.
 - Altres criteris.
 - La informació de les referències de les altres infusions.
 - Mètodes de fixació de preus de les cartes d'aigües envasades, cafès, tes i infusions.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Unitats formatives	Durada total en hores de les unitats formatives	Nre. d'hores màximes susceptibles de formació a distància
Unitat formativa 1 - UF0847	80	60
Unitat formativa 2 - UF0848	80	60
Unitat formativa 3 - UF0851	30	20

Seqüència:

Per accedir a la unitat formativa 3, s'han d'haver superat les unitats formatives 1 i 2.

Criteris d'accés per als alumnes

Serán els que estableix l'article 4 del Reial decret que regula el certificat de professionalitat.

MÒDUL FORMATIU 3

Denominació: ANÀLISI SENSORIAL DE PRODUCTES SELECTES PROPIS DE SOMMELIERIA I DISSENY DE LES SEVES OFERTES

Codi: MF1108_3

Nivell de qualificació professional: 3

Associat a la unitat de competència:

UC1108_3: Realitzar anàlisis sensorials de productes selectes propis de sommelieria i dissenyar-ne les ofertes.

Durada: 60 hores

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: sol·licitar als proveïdors els productes selectes propis de sommelieria seleccionats per a la degustació d'acord amb les necessitats gastronòmiques i de clientela de l'establiment.

CE1.1 Confeccionar dossiers, per tipus, dels productes selectes degustats en fires d'alimentació, cursos i presentacions de distribuïdors o cellers per disposar d'un banc de dades.

- Realitzar informes detallats dels productes selectes i expressar-hi la marca comercial, l'empresa, la menció geogràfica, si s'escau, les característiques d'elaboració, els distribuïdors i el preu.
- Expressar els atributs organolèptics de productes selectes degustats i els possibles avantatges comparatius en el seu context de segment de preu, tipus de producte i menció geogràfica, si s'escau.

CE1.2 Confeccionar llistes ordenades per tipus de productes selectes de la informació obtinguda en revistes especialitzades, pàgines web i de professionals del sector per disposar d'un bon banc de dades.

CE1.3 Demanar als proveïdors i/o empreses per escrit, correu, fax o correu electrònic, els productes selectes escollits per a la degustació i recordar:

- Expressar correctament la marca i el tipus de producte desitjat així com l'any de la collita, si s'escau.
- Requerir dades desconegudes de la varietat botànica o zoològica, de la matèria primera, procés d'elaboració, maduració, si s'escau, i altres d'interès i el preu.
- Sol·licitar informació de la disponibilitat de formats diferents de l'estàndard.
- Establir el canal adequat per pagar les mostres.

C2: preparar per a la degustació les mostres de productes selectes enviades pels proveïdors i altres que han portat a l'empresa altres distribuïdors.

CE2.1 Organitzar i agrupar les mostres i ordenar la seqüència de degustació segons els tipus de vins perquè aquesta es desenvolupi de conformitat amb la metodologia.

CE2.2 Comprovar i corregir, si no és correcta, la temperatura de servei de les mostres de productes selectes.

CE2.3 Disposar les copes, els gots o plats, si s'escau, les fitxes i el material complementari per al desenvolupament de la degustació.

CE2.4 Convocar les persones que ajudaran a efectuar la degustació.

CE2.5 Verificar que no hi hagi a la sala olors estranyes, ni sorolls, ni temperatures extremes que podrien restar validesa a l'anàlisi dels productes selectes.

CE2.6 Codificar de forma aleatòria la mostra, per mitjà d'un auxiliar, per impedir apreciar les marques i evitar prejudicis.

C3: identificar i aplicar la metodologia de la degustació de productes selectes propis de sommelieria.

CE3.1 Identificar els diferents tipus de degustació i les seves fases, indicant per als productes que són apropiats.

CE3.2 Descriure els factors que poden alterar els resultats de les proves de degustació amb la finalitat d'evitar-los i les condicions ambientals que n'afavoreixin la realització.

CE3.3 En supòsits pràctics de degustació de productes selectes propis de sommelieria, cal:

- Descriure les eines necessàries per a cada tipus de degustació tenint en compte la naturalesa del producte selecte i els objectius perseguits.
- Exposar les normes establertes i condicions bàsiques de la degustació de productes selectes que en garanteixen la fiabilitat.
- Establir un ordre lògic de degustació de productes selectes que asseguri la fiabilitat del resultat.
- Degustar els productes selectes establint un ritme de degustació que n'afavoreixi la realització.

C4: reconèixer les característiques organolèptiques dels productes selectes propis de sommelieria.
CE4.1 Discriminar els atributs dels diferents gèneres, que siguin perceptibles en la degustació.

CE4.2 En supòsits pràctics de degustació de productes selectes propis de sommelieria, cal:

- Establir diferències d'atributs, com ara sabors, olors i textures, entre altres, aplicant la metodologia de la degustació apropiada a cada producte.
- Descriure les diferents característiques organolèptiques dels productes selectes degustats, emprant el vocabulari específic respectiu.
- Identificar i emplenar les fitxes de degustació de productes selectes propis de sommelieria.

CE4.3 Disposar d'informació sensorial repetible i reproduïble que afavoreixi la realització de la degustació de productes selectes.

C5: avaluar i classificar els productes selectes propis de sommelieria i dissenyar-ne les ofertes, i valorar la seva adequació als objectius proposats.

CE5.1 Descriure les principals zones d'elaboració de productes selectes propis de sommelieria i identificar, si s'escau, les característiques organolèptiques pròpies.

CE5.2 Valorar la personalitat pròpia de cada producte, tenint en compte la seva composició i menció geogràfica, si en té.

CE5.3 En supòsits pràctics d'anàlisi sensorial de productes selectes propis de sommelieria, cal:

- Obtenir judicis sobre els productes analitzats que siguin consistents i reproduïbles.
- Estimar l'adequació de productes degustats a les finalitats i objectius per als quals es realitza la degustació.

C6: elaborar cartes de productes selectes propis de sommelieria, de manera que s'ajustin a l'oferta gastronòmica i a la categoria de l'establiment de restauració.

CE6.1 Identificar els diferents tipus d'oli que provenen de l'oliva segons la normativa vigent.

CE6.2 Descriure les principals fases del procés d'elaboració dels olis d'oliva verge extra i els seus factors de qualitat, i identificar les mencions geogràfiques espanyoles, les olives de procedència, les seves característiques organolèptiques i el seu presumpte cicle de vida.

CE6.3 Exposar els principals diferents tipus de formatges i identificar-ne les llets de partida, principals fases del procés d'elaboració, característiques organolèptiques i la procedència.

CE6.4 Descriure les principals mencions geogràfiques de formatges nacionals i estrangeres, i identificar els tipus de formatges protegits per la convenció de Stresa i els que es beneficien de l'aval del país d'origen.

CE6.5 Descriure els diferents tipus de pernils, cecines, embotits, foie gras en micuit o en conserva i d'altres productes selectes propis de sommelieria, i identificar-ne les matèries primeres, l'alimentació, si s'escau, les principals fases del procés d'elaboració, característiques, la procedència i menció geogràfica quan escaigui.

CE6.6 Descriure els diferents tipus de caviar, de peixos fumats, peixos en salaó, i altres conserves selectes de peixos, mol·luscos i crustacis, i exposar-ne de forma succinta el procés d'elaboració, les característiques i la menció geogràfica quan escaigui.

CE6.7 Descriure condiments selectes com ara vinagres de xerès, del Condado de Huelva i d'altres zones d'Andalusia occidental, vinagre balsàmic de Mòdena, sals gemma i marines,

sals naturals i aromatitzades, espècies selectes i altres, i exposar-ne de forma succinta el procés d'elaboració, les característiques i la menció geogràfica quan escaigui.

CE6.8 En un supòsit pràctic d'elaboració de cartes de diferents productes selectes propis de sommelieria, cal:

- Agrupar les referències segons la naturalesa del producte.
- Dissenyar i confeccionar una carta d'olis d'oliva verge extra classificant i expressant correctament cada referència.
- Dissenyar i confeccionar una carta de formatges classificant i expressant correctament cada referència.
- Expressar la informació suficient de cada referència de productes selectes.
- Definir el nombre de cartes de productes selectes propis de sommelieria que calen per a un bon funcionament de l'establiment del supòsit.

C7: analitzar cartes de productes selectes propis de sommelieria i identificar-ne les principals característiques.

CE7.1 En un supòsit pràctic, d'anàlisi de cartes de productes selectes propis de sommelieria, reals o no, cal:

- Analitzar el format i l'estructura de les cartes i exposar-ne els avantatges i inconvenients.
- Estudiar l'agrupació de les referències de la carta i determinar els criteris organitzatius.
- Comprovar la informació oferta en cada marca i jutjar si és suficient.
- Detectar qualsevol possible error en la redacció o confecció de la carta, i proposar-ne la correcció.

CE7.2 En supòsit pràctics, d'anàlisi de cartes de productes selectes propis de sommelieria, cal fer-ne un informe succint, i exposar les propostes de millora.

C8: estimar possibles preus d'ofertes de productes selectes propis de sommelieria, tenint en compte els objectius de l'establiment.

CE8.1 Classificar i deduir els components del cost i preu de les ofertes gastronòmiques.

CE8.2 Explicar, quant als productes selectes propis de sommelieria, els diferents mecanismes essencials de fixació de preus en una economia de mercat.

CE8.3 En un supòsit pràctic d'elaboració de cartes de productes selectes propis de sommelieria, cal determinar els preus dels productes d'acord amb els objectius de l'establiment.

Continguts

1. Anàlisi sensorial d'aliments selectes propis de sommelieria

- La influència de les preferències en l'anàlisi sensorial.
- Diferències entre anàlisi sensorial, tècnica, instrumental i hedònica.
- Els atributs dels aliments.
- Mitjans utilitzats en l'anàlisi sensorial d'aliments en hoteleria.
- Percepció d'atributs sensorials bàsics.
- Metodologia de l'anàlisi sensorial d'aliments en hoteleria.

2. Anàlisi sensorial i coneixement de l'oli d'oliva verge extra i confecció de la seva carta d'oferta

- Els tipus d'olis comestibles.
- Classificació comercial dels olis d'oliva.
- L'oli d'oliva verge extra.
 - o Composició de l'oli d'oliva verge extra.
 - o Elaboració de l'oli d'oliva verge extra.
 - o Cicle de vida dels olis.
 - o Factors de qualitat de l'oli d'oliva verge extra.
- Olis espanyols amb denominació d'origen protegida.
- Anàlisi sensorial d'olis.
 - o Degustació d'olis nacionals i internacionals.

- Els olis d'oliva verge extra en restauració.
- La carta d'olis d'oliva verge extra.
 - o Les cartes digitals.
 - o Gestió de la carta.
 - o Mètodes de fixació de preus dels olis d'oliva verge extra.

3. Anàlisi sensorial i coneixement dels formatges i confecció de la seva carta d'oferta

- El formatge.
 - o Composició.
 - o La matèria primera.
- Fases del procés d'elaboració d'un formatge de pasta premsada.
- Criteris de classificació dels formatges.
- Presentació comercial del formatge.
- Factors de qualitat del formatge.
 - o Formatges espanyols amb menció geogràfica.
 - o Formatges estrangers amb menció geogràfica.
 - o La Convenció de Stresa.
- L'anàlisi sensorial de formatges.
 - o Degustació de diversos formatges representatius nacionals i internacionals.
- Els formatges en restauració.
- La carta de formatges.
 - o Les cartes digitals de formatges.
 - o Gestió de la carta.
 - o Mètodes de fixació de preus dels formatges.

4. Anàlisi sensorial i coneixement d'altres productes selectes de consum directe i confecció de la seva carta d'oferta

- Principals productes selectes propis de sommelieria diferents d'olis i formatges.
- Característiques i cicle de vida dels pernils, cecines, moixama, embotits, foies micuit, caviar, conserves, semiconserves, fumats, vinagres selectes, sals i altres productes alimentaris de consum directe.
- Anàlisi sensorial de productes selectes propis de sommelieria.
- La carta de productes alimentaris selectes.
 - o Les cartes digitals.
 - o Mètodes de fixació de preus de productes selectes propis de sommelieria.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Mòdul formatiu	Nombre d'hores totals del mòdul	Nre. d'hores màximes susceptibles de formació a distància
Mòdul formatiu- MF1108_3	60	10

Criteris d'accés per als alumnes

Serán els que estableix l'article 4 del Reial decret que regula el certificat de professionalitat de la família professional que acompanya aquest annex.

MÒDUL FORMATIU 4

Denominació: GESTIÓ DE CELLERS EN RESTAURACIÓ

Codi: MF1109_3

Nivell de qualificació professional: 3

Associat a la unitat de competència:

UC1109_3: Gestionar el funcionament de cellers de conservació i maduració de vins per a restauració i assessorar en la seva posada en marxa.

Durada: 60 hores

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: analitzar informació sobre el disseny, la situació, les dimensions, característiques ambientals i els equips necessaris per crear un celler, tenint en compte les condicions bàsiques que ha de complir.

CE1.1 Definir un celler i identificar les condicions bàsiques que ha de complir.

CE1.2 Definir els requisits i les característiques ambientals òptimes del celler per aconseguir la bona evolució i el correcte manteniment de la qualitat dels vins i begudes.

CE1.3 En supòsits pràctics de disseny de cellers, cal:

- Analitzar informació sobre localització espacial, dimensions, capacitat, pressupost i tipus de vins i begudes que es pretenen conservar.
- Proposar millores als projectes plantejats.
- Calcular la dimensió del celler en funció de l'oferta de l'establiment i de les vendes esperades.

CE1.4 Identificar els equips de conservació que garanteixen la conservació òptima del vi i altres begudes.

CE1.5 Relacionar els equips amb diferents tipus de vins i altres begudes, i identificar els més apropiats a cada tipus.

CE1.6 Identificar els equips bàsics de conservació de vins i altres begudes i la seva situació en establiments que no tenen celler.

CE1.7 En un supòsit pràctic d'un celler en restauració, cal:

- Seleccionar els equips.
- Decidir la millor situació dels equips conservadors de vins i altres begudes.
- Realitzar el pressupost d'un celler.

C2: analitzar el procés de conservació i maduració de vins i altres begudes al celler.

CE2.1 Descriure el procés d'evolució i maduració de vins i altres begudes al celler.

CE2.2 Relacionar les condicions ambientals amb el procés de conservació i maduració de diferents vins i begudes.

CE2.3 En supòsits pràctics de conservació i maduració de diferents vins i begudes, cal identificar les condicions ambientals i temporals òptimes per a la conservació i definir el millor moment de consum.

C3: analitzar, definir i desenvolupar processos d'aprovisionament, recepció i emmagatzematge de vins i altres begudes, i especificar les mesures i els instruments de control.

CE3.1 Explicar mètodes habituals d'identificació de necessitats d'aprovisionament de vins i altres begudes emprades en restauració i concretar-ne els processos.

CE3.2 Explicar mètodes de compra i recepció de productes sotmesos a condicions especials, com ara insularitat o productes internacionals, i especificar-ne els processos.

CE3.3 Descriure les fórmules usuals de presentació i comercialització dels vins i altres begudes, i indicar-hi qualitats, característiques i necessitats de regeneració i conservació.

CE3.4 Explicar sistemes i processos habituals de recepció de vins i altres begudes, i descriure les operacions necessàries en funció del seu estat o naturalesa i la destinació o consum assignats.

CE3.5 En supòsits pràctics d'aprovisionament, de vins i altres begudes, cal comparar els sistemes i processos habituals d'emmagatzematge i distribució interna de vins i altres begudes, i identificar-ne la conveniència.

CE3.6 Definir processos de control de la qualitat aplicables a la recepció i emmagatzematge que incloguin:

- La identificació de la normativa higienicosanitària.
- La identificació dels instruments i els dispositius de control.
- Les operacions, fases o proves de control necessàries.
- La descripció dels factors causa-efecte que intervenen en la variabilitat de les característiques de qualitat.
- Els procediments d'avaluació de la qualitat dels aprovisionaments per a l'acceptació en partides.

CE3.7 Explicar i concretar processos habituals d'emmagatzematge i distribució de vins, i altres begudes que incloguin:

- La definició dels sistemes, indicant-hi necessitats d'equipament, criteris d'ordenació i avantatges comparatius en funció dels principals tipus d'aliments, begudes i altres materials.
- El disseny de rutes de distribució interna, optimitzant temps i mitjans disponibles.

CE3.8 En supòsits pràctics de gestió d'aprovisionament i control de magatzems, cal:

- Identificar possibles fonts de subministrament.
- Desenvolupar el procés necessari per a l'aprovisionament, formalitzant els documents corresponents.
- Desenvolupar el procés de recepció i control de begudes segons els mètodes establerts.
- Aplicar-hi programes informàtics de gestió i control de begudes.

CE3.9 Aplicar bones pràctiques ambientals en els sistemes d'aprovisionament de manera que es propiciï la reutilització, el reciclatge i la reducció de residus.

C4: formalitzar i controlar inventaris de vins i altres begudes per conèixer-ne la quantitat i el grau de rotació i conservació.

CE4.1 Comparar els sistemes i processos habituals de control i valoració d'inventaris de vins i altres begudes en restauració.

CE4.2 Justificar procediments per valorar econòmicament les existències i baixes i per confeccionar els plans de reposició i amortització.

CE4.3 Proposar plans de reposició i amortització a curt, mitjà i llarg termini, a partir de suposades previsions d'utilització per a cada període predeterminat.

CE4.4 En simulacions pràctiques de formalització i control d'inventaris, cal:

- Verificar resultats de controls d'inventaris, fent els mostrejos que siguin necessaris i executant les rectificacions oportunes.
- Actualitzar els inventaris i justificar un estoc mínim, màxim i òptim per a la utilització racional de vins i altres begudes, equips i utensilis necessaris per a la conservació i/o servei.
- Formalitzar els informes necessaris relatius a la quantitat, nivell de consum i grau de rotació i conservació de vins i altres begudes, equips i utensilis, i valorar econòmicament les existències, pèrdues i necessitats de reposició.
- Elaborar les sol·licituds de compra corresponents.
- Utilitzar els programes informàtics de gestió i control d'inventaris que siguin aplicables.

C5: analitzar i aplicar els procediments habituals per controlar consums al celler i argumentar-ne la lògica.

CE5.1 Diferenciar i caracteritzar la documentació i les aplicacions informàtiques d'ús comú per controlar consums en restauració.

CE5.2 En casos pràctics de control de celler, cal:

- Comprovar que els vals de comanda s'han emplenat d'acord amb les normes establertes.
- Comprovar que els vals de transferència de productes suposadament cedits a altres departaments s'emplenen per conèixer-ne el cost real.
- Comprovar que les dades corresponents a la recepció, emmagatzematge, distribució i consum són correctes i que s'enregistren en els suports i amb els procediments i codis establerts.

Continguts

1. El celler en restauració

- Tipologia de cellers. Característiques.
 - o Els cellers subterranis.
 - o Cellers d'obra i cellers de panells.
- Influència dels elements arquitectònics als cellers de restauració.
 - o La situació dels cellers.
 - o Disseny i dotació interiors.
 - o Accessibilitat.
- Condicions ambientals dels cellers.
 - o Temperatura, higrometria i ventilació.
 - o Il·luminació i seguretat.
- Equipaments.
- Elaboració de projectes i dissenys senzills de cellers.
- Pressupostos bàsics de cellers.

2. Conservació i evolució de vins i altres begudes en restauració

- L'evolució del vi com a producte viu.
- L'anyada en les etiquetes.
- Cicles de vida del vi:
 - o Segons procés d'elaboració, zona i estil.
 - o Segons les condicions ambientals.
- La maduració del vi a l'ampolla.
 - o Segons l'estil del vi.
 - o En funció de les condicions ambientals.
- La maduresa dels vins de mercat.
 - o Vins de mercat madurs.
 - o Vins de mercat immadurs.
- El vi com a inversió.
- El moment òptim de consum.
 - o Les alteracions dels vins:
 - o Contingut.
 - o Continent.
- Posició idònia de les ampolles.
- Els taps:
 - o El suro. Natural. Aglomerat.
 - o Altres taps sintètics.
 - o El tap de rosca.
 - o Importància del tap en la conservació.

3. Conservació d'altres begudes alcohòliques d'origen fermentatiu i de begudes espirituoses

- La cervesa i la seva evolució.
- Cicles de vida de la cervesa:
 - o Segons el procés d'elaboració i l'estil.
 - o Segons les condicions ambientals.
- La cervesa de guarda.
- La data de consum preferent.

- La sidra i la seva evolució.
- Evolució de les begudes espirituoses.
- La maduresa de les begudes espirituoses.

4. Gestió de l'aprovisionament i distribució de vins i altres begudes en restauració

- Mètodes de compra:
 - o L'aprovisionament extern. Elecció de proveïdors.
 - o Diferenciació entre l'aprovisionament extern i l'intern. Procediments en cadascun d'aquests.
- Controls de qualitat dels productes. Importància del transport.
- Defectes apareguts en els productes i diagnosi de les possibles causes.
- La recepció dels vins i altres begudes. Tècniques d'emmagatzematge.
- Sistema d'emmagatzematge de vins i altres begudes.
- La cava del dia.
- Mètodes de rotació de vins.
- Presentació i comercialització dels vins.
- Normativa higienicosanitària pel que fa a l'emmagatzematge i conservació dels vins.
- Pràctiques ambientals: reciclatge i tractament de residus.

5. Control de consums i inventaris de vins i altres begudes en restauració

- Registres documentals (vals de comanda, de transferència, fitxes d'existències).
- Mètodes manuals i informatitzats per a la gestió i control d'inventaris i estocs.
- Els inventaris:
 - o Tipus.
 - o Sistemes de control d'inventaris.
- Els estocs:
 - o Classificació per tipus de begudes.
 - o Control de consum.
- Elaboració d'informes.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Mòdul formatiu	Nombre d'hores totals del mòdul	Nre. d'hores màximes susceptibles de formació a distància
Mòdul formatiu- MF1109_3	60	50

Críteris d'accés per als alumnes

Serán els que estableix l'article 4 del Reial decret que regula el certificat de professionalitat de la família professional que acompanya aquest annex.

MÒDUL FORMATIU 5

Denominació: SERVEI ESPECIALITZAT DE VINS

Codi: MF1110_3

Nivell de qualificació: 3

Associat a la unitat de competència:

UC1110_3: Realitzar els processos de servei especialitzat de vins.

Durada: 80 hores

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: analitzar necessitats de recursos humans, materials i d'espai d'establiments de restauració per oferir serveis especialitzats de vins.

CE1.1 Avaluar la correspondència entre la disponibilitat i les necessitats del servei per adaptar-lo als recursos identificats.

CE1.2 En un supòsit pràctic d'un servei especialitzat de vins, cal identificar:

- Els equips i estris que cal emprar necessaris per al servei.
- El personal necessari per oferir el servei.
- Els vins necessaris per al servei.

C2: analitzar els diferents tipus de clients i tècniques de venda de vins més efectives, i els procediments per interpretar i resoldre necessitats d'informació, reclamacions i queixes.

CE2.1 Identificar els diferents tipus de clients i descriure'n les actituds i el comportament habituals.

CE2.2 Identificar les diferents tècniques de venda de vins, tenint en compte la seva aplicació a diferents tipus de clients, fórmules de restauració i servei.

CE2.3 Proposar el vi que s'ajusti als gustos i hàbits d'un tipus de demanda prèviament definida.

CE2.4 Distingir els tipus de demanda d'informació més usuals que es donen en establiments de servei i consum de vins.

CE2.5 Estimar diferents situacions en les quals, habitualment, es formulen reclamacions o es poden donar situacions de conflicte amb els clients.

CE2.6 Identificar la legislació vigent aplicable sobre protecció de consumidors i usuaris.

CE2.7 Identificar tècniques de comunicació verbal, no verbal i paraverbal així com habilitats socials, i relacionar-les amb les situacions analitzades.

CE2.8 En supòsits pràctics, de demanda d'informació o presentació de reclamacions relacionades amb el servei o consum de vins, cal:

- Identificar i seleccionar la informació segons la situació plantejada.
- Simular la resolució de necessitats concretes d'informació, adaptant-la segons els tipus d'establiments i clients.
- Simular la resolució de conflictes entre les parts per mitjà d'una solució de consens, i demostrar una actitud segura, correcta i objectiva.
- Determinar quan escau enregistrar la consulta o reclamació presentades.

CE2.9 Assumir la necessitat d'atendre els clients amb cortesia i elegància, per tal de potenciar la bona imatge de l'entitat que presta el servei.

C3: assessorar sobre maridatge de vins i plats, i relacionar ingredients i tècniques de cuina amb diferents tipus de vins.

CE3.1 Identificar els principals ingredients dels plats i les salses per poder recomanar la beguda que millor s'hi adapta.

CE3.2 Identificar els efectes que sobre els productes tenen les principals tècniques de cuina i relacionar-los amb l'harmonia o no-harmonia amb diferents tipus de vins.

CE3.3 En un supòsit pràctic de maridatge de vins i plats, cal:

- Identificar els principals ingredients del menú escollit pel client.
- Identificar les principals tècniques de cuina de cadascun dels plats del menú escollit pel client.
- Seleccionar els vins de l'oferta de l'establiment que millor harmonitzin amb el menú escollit pel client i assessorar-lo.

C4: realitzar processos de servei especialitzat de vins, utilitzant les tècniques més apropiades per a cada tipus i normes de servei.

CE4.1 Descriure les diferents fases del servei especialitzat de vins i caracteritzar-les.

CE4.2 Identificar les diferents tècniques de servei de vins, caracteritzar-les i explicar-ne els avantatges i inconvenients, i justificar-ne la idoneïtat per a cada tipus i normes de servei en concret.

CE4.3 En un supòsit pràctic de servei especialitzat de vins, cal:

- Descriure l'oferta de vins al client i oferir informació sobre cada vi.
- Relacionar el menú escollit pel comensal amb el vi més apropiat i argumentar-ne l'elecció.
- Desenvolupar la presa de la comanda segons el procediment establert.
- Relacionar el vi que s'oferirà amb l'utensili idoni per al seu servei i degustació correctes, i argumentar-ne la lògica.
- Relacionar mètodes d'obertura per als diferents tipus de vi amb el vi que s'oferirà i argumentar-ne la lògica.

CE4.4 Identificar els diferents departaments d'un establiment de restauració i explicar les funcions pròpies de cadascun d'aquests.

CE4.5 Explicar la relació que manté el personal especialitzat en vins amb altres departaments o professionals durant el servei i formalitzar les comunicacions que calguin en supòsits pràctics.

C5: mantenir en bon estat de conservació els utensilis i estris propis del servei de vins de manera que se n'allargui la vida útil.

CE5.1 Identificar els utensilis i estris propis del servei especialitzat de vins, i descriure'n la utilitat.

CE5.2 Relacionar els utensilis i estris propis del servei especialitzat de vins amb els productes de neteja apropiats.

CE5.3 En un supòsit pràctic de postservei especialitzat de vins, cal analitzar les necessitats de conservació dels utensilis i estris utilitzats, i relacionar-los amb les tècniques de manteniment apropiades.

C6: desenvolupar processos senzills de servei a la sala amb la finalitat d'assistir aquest, en cas que sigui necessari.

CE6.1 En un supòsit pràctic de servei a la sala, cal analitzar l'oferta gastronòmica de l'establiment.

CE6.2 Identificar vaixel·la, cobreria i altres utensilis propis del servei d'aliments i begudes a la sala, i explicar-ne la col·locació a la taula i el servei.

CE6.3 Descriure les diferents tècniques de servei d'aliments i begudes a la sala, i relacionar-les amb tipus d'establiment i fórmules de restauració.

CE6.4 En un supòsit pràctic de col·laboració amb el servei a la sala, cal identificar les fases d'un servei d'aliments i begudes a la sala, i descriure i aplicar tècniques apropiades en cadascuna d'aquestes.

Continguts

1. Recursos humans i materials

- Brigada de restaurant.
 - o Maître.
 - o 2n maître.
 - o Cap de sector.
 - o Sommelier.
 - o Cambrer/a o cap de rang.
 - o Ajudant/a de cambrer/a.
- Posada a punt per al servei de vins:
 - o Desenvolupament de la posada a punt.
 - o Neteja del local.
 - o Canvi de jocs de taula i llenceria.
 - o Posada a punt del mobiliari:
 - Carretons de transport.
 - Taules.

- Cadires.
- Bufets.
- Barra.
- Prestatgeria per a ampolles.
- Posada a punt del material:
 - Safates.
 - Glaçoneres i peus de glaçoneres.
 - Xampanyera.
 - Cistelles per a vins negres.
 - Decantadors.
 - Gerres per decantar i oxigenar.
 - Tastavins.
 - Termòmetre.
 - Llevataps.
 - Obreampolles.
 - Reposaaampolles.
 - Pinça per a degollament.
 - Taps.
 - Espelmes.
 - Vaixella.
 - Cristalleria.
 - Bloc de comandes.
- Repàs d'equips:
 - Ampollers i cambres frigorífiques.
 - Caves.
 - Màquina de gel.
- Tècniques de manteniment i conservació dels utensilis i estris utilitzats.
- Muntatge de taules.

2. Tècniques de venda de vins

- Tipologia de clients.
- Suggestiu en la venda de vins en funció del tipus de restaurant:
 - Restaurants temàtics.
 - Cuina d'autor.
 - Restaurant tradicional.
- Suggestius en la venda de vins en funció del tipus de clients:
 - Nacional.
 - Internacional.
- Suggestius en la venda de vins en funció del tipus de servei:
 - Carta.
 - Menú degustació.
 - Menú concertat.
 - Bufet.
- Queixes i reclamacions en la venda de vins.
- Normes bàsiques de protocol a taula.
- Tècniques de comunicació.
- La protecció de consumidor i usuari:
 - Normativa aplicable a Espanya i la Unió Europea.

3. Harmonies entre ofertes gastronòmiques i vins. Maridatge

- Definició de maridatge i la seva importància.
- Criteris per relacionar aliments i begudes:
 - Textura.
 - Aroma.
 - Color.
 - Equilibri gustatiu.
- Harmonització dels vins amb:

- Aperitiu.
- Entrants.
- Peixos.
- Carns.
- Postres.
- Combinacions més freqüents.
- Els enemics del maridatge.

4. Procés per al servei especialitzat de vins

- Presa de comandes de vins. El seu circuit.
- Rotació dels vins de la carta:
 - Popularitat.
 - Rendibilitat.
- Assessorament de vins.
- Tipus de servei:
 - Característiques.
 - Avantatges.
 - Inconvenients
- Normes generals de servei i desembarassament.
- Obertura d'ampolles de vi.
- Decantació: objectiu i tècnica.
- Tipus, característiques i funció de:
 - Ampolles.
 - Taps.
 - Etiquetes.
 - Càpsules.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Mòdul formatiu	Nombre d'hores totals del mòdul	Nre. d'hores màximes susceptibles de formació a distància
Mòdul formatiu- MF1110_3	80	60

Críteris d'accés per als alumnes

Serán els que estableix l'article 4 del Reial decret que regula el certificat de professionalitat de la família professional que acompanya aquest annex.

MÒDUL FORMATIU 6

Denominació: SEGURETAT, HIGIENE I PROTECCIÓ AMBIENTAL EN HOTELERIA

Codi: MF0711_2

Nivell de qualificació professional: 2

Associat a la unitat de competència:

UC0711_2: Actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria.

Durada: 60 hores

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: reconèixer i aplicar les normes i mesures vigents i necessàries per assegurar la qualitat higienicosanitària de l'activitat d'hoteleria.

CE1.1 Identificar i interpretar les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb instal·lacions, locals i utilitatge d'hoteleria.

CE1.2 Estimar les conseqüències per a la salubritat dels productes i seguretat dels consumidors de la falta d'higiene en els processos i mitjans de producció o servei i en els hàbits de treball.

CE1.3 Identificar els requisits higienicosanitaris que han de complir les instal·lacions i els equips d'hoteleria.

CE1.4 Identificar i aplicar les mesures d'higiene personal i reconèixer tots els comportaments o totes les actituds susceptibles de produir una contaminació en qualsevol tipus d'aliments.

CE1.5 Descriure les principals alteracions que pateixen els aliments, identificar els agents que les causen, l'origen i els mecanismes de transmissió i multiplicació.

CE1.6 Classificar i explicar els riscos i les principals toxiinfeccions d'origen alimentari i les seves conseqüències per a la salut i relacionar-les amb les alteracions i agents causants.

CE1.7 Explicar els sistemes i procediments adequats per gestionar i eliminar residus en l'activitat d'hoteleria.

CE1.8 Identificar, classificar i comparar els diferents productes i tractaments de neteja, com ara la desinfecció, l'esterilització, la desinsectació i desratització, i les seves condicions d'ús.

CE1.9 En supòsits pràctics de neteja, desinfecció, desinsectació i desratització, degudament caracteritzats, cal:

- Identificar totes les accions d'higiene i comportament personal que s'han d'adoptar.
- Seleccionar els productes i tractaments utilitzables.
- Fixar els paràmetres objecte de control.
- Enumerar els equips necessaris.
- Establir la freqüència del procés d'higienització.
- Realitzar les operacions necessàries per netejar, desinfectar, desinsectar i desratitzar.

C2: avaluar la problemàtica ambiental originada en l'activitat d'hoteleria i el control dels residus produïts.

CE2.1 Classificar els diferents tipus de residus generats d'acord amb el seu origen, estat, reciclatge i necessitat de depuració.

CE2.2 Reconèixer els efectes ambientals dels residus, contaminants i altres afeccions originades per l'activitat d'hoteleria.

CE2.3 Reconèixer els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos d'hoteleria i de depuració de residus.

CE2.4 Jerarquitzar les mesures adoptables per a la protecció ambiental en hoteleria.

CE2.5 Descriure les tècniques de recollida, selecció, reciclatge, depuració, eliminació i abocament de residus.

C3: adoptar les mesures de seguretat i controlar-ne el compliment en totes les situacions de treball de l'activitat d'hoteleria.

CE3.1 Analitzar els factors i les situacions de risc per a la seguretat i les mesures de prevenció i protecció aplicables en l'activitat d'hoteleria.

CE3.2 Interpretar els aspectes més rellevants de la normativa i dels plans de seguretat relatius a: drets i deures del treballador/a i de l'empresa, repartiment de funcions i responsabilitats, mesures preventives, senyalitzacions, normes específiques per a cada lloc, actuació en cas d'accident i d'emergència.

CE3.3 Identificar els riscos o perills més rellevants en l'activitat d'hoteleria i analitzar les mesures de seguretat aplicables en el disseny del local i instal·lacions, condicions ambientals, estat del lloc de treball, entorn i servituds, mesures de seguretat i proteccions de maquinàries, senyalització de situacions de risc i emergències, equips de protecció individual, toxicitat o perillositat i maneig apropiat dels productes.

CE3.4 Identificar i aplicar les pautes d'actuació adoptables en situacions d'emergència i en cas d'accidents, com ara el maneig d'equips contra incendis, procediments de control, avis i alarma, tècniques sanitàries bàsiques i de primers auxilis i plans d'emergència i evacuació.

C4: valorar la importància de l'aigua i de les fonts d'energia i identificar les mesures per emprar-les eficientment en les activitats d'hoteleria.

CE4.1 Detallar l'ús de les fonts d'energia en un establiment d'hoteleria.

CE4.2 Reconèixer l'ús de les energies renovables i les seves possibilitats en un establiment d'hoteleria.

CE4.3 Identificar les instal·lacions elèctriques, de gas i altres d'un establiment d'hoteleria i els punts crítics on poden presentar disfuncions.

CE4.4 Analitzar les bones pràctiques en el consum de l'aigua i de l'energia en un establiment d'hoteleria i identificar possibles accions que en comportin la disminució.

CE4.5 Caracteritzar un programa de manteniment preventiu i correctiu.

CE4.6 Identificar i valorar els diferents mètodes per al tractament de les aigües.

CE4.7 En supòsits pràctics d'establiments d'hoteleria degudament caracteritzats, cal:

- Valorar la repercussió econòmica de l'ús eficient de l'aigua i de l'energia.
- Explicar un programa d'estalvi d'aigua i d'energia i les seves mesures de seguiment i control.
- Detallar les mesures que poden repercutir en l'estalvi d'aigua i d'energia.

Continguts

1. Higiene i seguretat alimentària i manipulació d'aliments

- Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat.
- Alteració i contaminació dels aliments: conceptes, causes i factors que hi contribueixen.
- Fonts de contaminació dels aliments: físiques, químiques i biològiques.
- Principals factors que contribueixen al creixement bacterià.
- Neteja i desinfecció: diferenciació de conceptes; aplicacions.
- Materials en contacte amb els aliments: tipus i requisits.
- Qualitat higienicosanitària: conceptes i aplicacions.
- Autocontrol: sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
- Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH). Aplicacions.
- Alimentació i salut: riscos per a la salut derivats d'una manipulació d'aliments incorrecta. Conceptes i tipus de malalties transmèses per aliments. Responsabilitat de l'empresa en la prevenció de malalties de transmissió alimentària.
- Personal manipulador: requisits dels manipuladors/ores d'aliments. Reglament. Salut i higiene personal: factors, mesures, materials i aplicacions. Vestit i equip de treball autoritzats. Gestos. Ferides i la seva protecció. Assumpció d'actituds i hàbits del manipulador/a d'aliments. Importància de les bones pràctiques en la manipulació d'aliments.

2. Neteja d'instal·lacions i equips d'hoteleria

- Concepte i nivells de neteja.
- Requisits higiènics generals d'instal·lacions i equips.
- Processos de neteja: desinfecció, esterilització, desinsectació i desratització.
- Productes de neteja d'ús comú: tipus, classificació. Característiques principals d'ús. Mesures de seguretat i normes d'emmagatzematge. Interpretació de les especificacions.
- Sistemes, mètodes i equips de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics. Procediments habituals: tipus i execució.
- Tècniques de senyalització i aïllament d'àrees o equips.

3. Incidència ambiental de l'activitat d'hoteleria

- Agents i factors d'impacte.

- Tractament de residus: maneig de residus i deixalles. Tipus de residus generats. Residus sòlids i envasos. Emissions a l'atmosfera. Abocaments líquids.
- Normativa aplicable sobre protecció ambiental.
- Altres tècniques de prevenció o protecció.

4. Gestió de l'aigua i de l'energia en establiments d'hoteleria

- Consum d'aigua. Bones pràctiques ambientals en l'ús eficient de l'aigua.
- Consum d'energia. Estalvi i alternatives energètiques. Bones pràctiques ambientals en l'ús eficient de l'energia.

5. Bones pràctiques ambientals en els processos productius d'establiments d'hoteleria

- Compres i aprovisionament.
- Elaboració i servei d'aliments i begudes.
- Neteja, bugaderia i llenceria.
- Recepció i administració.
- Manteniment.

6. Seguretat i situacions d'emergència en l'activitat d'hoteleria

- Seguretat: factors i situacions de risc més comuns. Identificació i interpretació de les normes específiques de seguretat. Condicions específiques de seguretat que han de complir els locals, les instal·lacions, el mobiliari, els equips, la maquinària i el petit material característics de l'activitat d'hoteleria. Mesures de prevenció i protecció: en instal·lacions. En utilització de màquines, equips i utensilis. Equipament personal de seguretat. Peces de roba de protecció: tipus, adequació i normativa.
- Situacions d'emergència: procediments d'actuació, avís i alarmes. Incendis. Fuites de gasos. Fuites d'aigua o inundacions. Plans d'emergència i evacuació. Primers auxilis.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Mòdul formatiu	Nombre d'hores totals del mòdul	Nre. d'hores màximes susceptibles de formació a distància
Mòdul formatiu – MF0711_2	60	50

Criteris d'accés per als alumnes

Seràn els que estableix l'article 4 del Reial decret que regula el certificat de professionalitat de la família professional que acompanya aquest annex.

MÒDUL FORMATIU 7

Denominació: LENGUA ESTRANGERA PROFESSIONAL PER A SERVEIS DE RESTAURACIÓ

Codi: MF1111_2

Nivell de qualificació professional: 2

Associat a la unitat de competència:

UC1111_2: Comunicar-se en una llengua estrangera, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració.

Durada: 90 hores

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: interpretar missatges orals senzills en una llengua estrangera, emesos en l'àmbit de l'activitat de restauració.

CE1.1 Interpretar el significat global de missatges orals emesos en una llengua estrangera pronunciats lentament i clarament i reconèixer el propòsit del missatge en situacions professionals, com ara:

- Salutació i comiat del client.
- Petició d'informació sobre l'oferta gastronòmica.
- Petició de l'oferta gastronòmica.
- Prestació del servei d'aliments i begudes.
- Petició de facturació i informació de sistemes de cobrament.
- Comunicació d'una queixa o reclamació.
- Petició d'informació variada sobre l'entorn.

CE1.2 Interpretar de forma global missatges orals emesos en una llengua estrangera en situacions professionals simulades sota condicions que afecten la comunicació, com ara:

- Comunicació presencial o telefònica, missatge enregistrat i megafonia.
- Comunicació formal o informal.
- Nombre i característiques dels emissors del missatge.
- Costums en l'ús de la llengua i diferents accents.
- Claredat de la pronunciació.
- Soroll ambiental, interferències i distorsions.
- Elements no verbals.

C2: interpretar missatges i documents senzills escrits en una llengua estrangera, rebuts o utilitzats en l'àmbit de l'activitat de restauració.

CE2.1 Interpretar el significat global de missatges, instruccions breus i documents rebuts o utilitzats en una llengua estrangera i reconèixer-ne el propòsit, amb prou precisió com per poder aplicar el contingut en situacions professionals, com ara:

- Consulta de manuals de maquinària, equipament o utensilis de l'activitat de restauració.
- Consulta de manuals d'aplicació informàtica.
- Petició d'informació, reserves i comandes.

CE2.2 Interpretar missatges senzills escrits en una llengua estrangera, en situacions professionals simulades, sota condicions que afecten la comunicació, com ara:

- Canal de la comunicació, com fax, correu electrònic o carta.
- Costums en l'ús de la llengua.
- Grafia deficient.

C3: produir missatges orals senzills en una llengua estrangera, referits a situacions habituals de l'activitat de restauració.

CE3.1 Expressar verbalment en una llengua estrangera, pronunciant amb claredat, fórmules de cortesia apreses, frases curtes enllaçades amb connectors i un vocabulari compartit en l'àmbit internacional, en situacions professionals, com ara:

- Salutació, acomodament i comiat de clients.
- Informació de l'oferta gastronòmica.
- Servei d'aliments i begudes.
- Facturació i cobrament.
- Resolució de queixes i reclamacions.
- Informació variada sobre l'entorn.

CE3.2 Expressar verbalment en una llengua estrangera missatges breus i senzills adequant el tipus de missatge i el registre a les condicions d'una situació professional simulada que poden afectar la comunicació, com ara:

- Comunicació presencial o telefònica.
- Comunicació formal o informal.
- Costums en l'ús de la llengua.
- Nombre i característiques dels interlocutors.
- Soroll ambiental o interferències freqüents en els establiments de restauració.

- Temps de què es disposa per a la comunicació.

C4: redactar en una llengua estrangera documents escrits senzills, referits a situacions habituals de l'activitat de restauració.

CE4.1 Produir en una llengua estrangera missatges i instruccions escrites breus, ajustades a criteris bàsics de correcció gramatical i emprant un vocabulari senzill, en situacions professionals, com ara:

- Redacció de comandes.
- Redacció de documents senzills de promoció de l'establiment o de l'oferta gastronòmica.
- Redacció d'informació d'interès per al client, com horaris, dates i avisos.

CE4.2 Produir en una llengua estrangera missatges i instruccions escrites breus i senzilles, adequant el missatge, el suport i el mitjà a les condicions d'una situació professional simulada, que afecten la comunicació, com ara:

- Comunicació formal o informal.
- Costums en l'ús de la llengua.
- Característiques dels receptors del missatge.
- Qualitat de la impressió o de la grafia.
- Nivell d'il·luminació per poder llegir el missatge.

C5: comunicar-se oralment amb un o diversos interlocutors en una llengua estrangera, expressant i interpretant missatges senzills de complexitat reduïda, en diferents situacions, formals i informals, pròpies del servei de restauració.

CE5.1 Interaccionar amb un o diversos interlocutors en una llengua estrangera, en situacions professionals, com ara:

- Salutació i comiat.
- Informació sobre l'oferta gastronòmica.
- Petició de l'oferta gastronòmica.
- Prestació del servei d'aliments i begudes.
- Facturació i informació de sistemes de cobrament.
- Atenció de queixes i reclamacions.
- Petició d'informació variada sobre l'entorn.

CE5.2 Resoldre situacions d'interacció en una llengua estrangera, sota condicions que afecten la comunicació, com ara:

- Comunicació presencial o telefònica.
- Comunicació formal o informal.
- Costums en l'ús de la llengua.
- Nombre i característiques dels interlocutors.
- Claredat en la pronunciació i diferents accents.
- Soroll ambiental o interferències freqüents en els establiments d'hoteleria i turisme, en transports, parcs temàtics, d'oci i congressos.
- Temps de què es disposa per a la comunicació.

Continguts

1. Prestació d'informació gastronòmica i documental en una llengua estrangera

- Interpretació i traducció de menús, cartes i receptes.
- Elaboració de llistes de distribució de comensals en un esdeveniment o servei especial de restauració.
- Confecció d'horaris de l'establiment.
- Informació bàsica sobre esdeveniments en restauració, com data, lloc i preu.
- Atenció de demandes d'informació sobre l'oferta gastronòmica, begudes i preus d'aquestes.
- Redacció de documents i comunicacions senzilles per a la gestió i promoció de l'establiment.
- Redacció de documents i comunicacions senzilles per a les comandes, indicacions i horaris.

- Consulta d'un manual senzill de maquinària, equipament o utensili de l'activitat de restauració i d'aplicació informàtica.

2. Atenció al client en una llengua estrangera en el servei de restauració

- Terminologia específica en les relacions amb els clients.
- Presentació personal (donar informació d'un mateix).
- Usos i estructures habituals en l'atenció al client o consumidor: salutacions, presentacions, fórmules de cortesia, comiat.
- Tractament de reclamacions o queixes dels clients o consumidors: situacions habituals en les reclamacions i queixes de clients.
- Simulació de situacions d'atenció al client en el restaurant i resolució de reclamacions amb fluïdesa i naturalitat.
- Assessorament sobre begudes i harmonia amb els plats.
- Informació de sistemes de facturació i cobrament. Els comptes.
- Atenció de sol·licituds d'informació, reserves i comandes.
- Atenció de demandes d'informació variada sobre l'entorn.

3. Expressió oral i escrita de la terminologia específica del restaurant

- Maneig de la terminologia de les principals begudes en una llengua estrangera.
- Ús i maneig de les expressions més freqüents en restauració.
- Coneixement i utilització de les principals begudes en una llengua estrangera.
- Elaboració de llistes i diàlegs sobre els principals peixos, mariscos i carns en una llengua estrangera.
- Coneixement i utilització de les principals verdures, llegums i fruites en una llengua estrangera.
- Elaboració de llistes i diàlegs en una llengua estrangera de les espècies i fruits secs principals.
- Elaboració de llistes i diàlegs en una llengua estrangera amb els elements del parament i estris de restauració.
- Interpretació de les mesures i pesos en una llengua estrangera.
- Elaboració i ús en diàlegs en una llengua estrangera dels professionals que integren la branca i els seus departaments.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Mòdul formatiu	Nombre d'hores totals del mòdul	Nre. d'hores màximes susceptibles de formació a distància
Mòdul formatiu- MF1111_2	90	70

Criteris d'accés per als alumnes

Seràn els que estableix l'article 4 del Reial decret que regula el certificat de professionalitat de la família professional que acompanya aquest annex.

MÒDUL DE PRÀCTIQUES PROFESSIONALS NO LABORALS DE SOMMELIERIA

Codi: MP0176

Durada: 80 hores

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: col·laborar en la provisió de vins i altres begudes alcohòliques i d'aigües, cafès i infusions i en la realització de la seva anàlisi sensorial per valorar-ne l'adequació a les necessitats de l'establiment.

CE1.1 Ajudar en la preparació d'un banc de dades de les begudes de potencial interès per a l'establiment, tenint-ne en compte l'origen, les matèries primeres, el procés d'elaboració, i els avantatges comparatius de cada beguda en el seu context.

CE1.2 Participar en la realització d'informes comercials de les empreses elaboradores, distribuïdors i proveïdors de les begudes i matèries primeres per a infusions.

CE1.3 Assistir en la preparació de les mostres d'infusions i de les begudes enviades pels proveïdors, disposar el material necessari i comprovar que l'anàlisi sensorial es desenvolupa de conformitat amb la metodologia.

CE1.4 Col·laborar en l'avaluació i classificació de les begudes i infusions tenint en compte els objectius comercials i gastronòmics de l'establiment.

C2: ajudar en el disseny, confecció, millora i manteniment de les cartes de vins, d'altres begudes i d'infusions tenint en compte l'oferta gastronòmica i la categoria de l'establiment de restauració.

CE2.1 Cooperar en l'estudi dels millors suports, físics (paper escrit) o informàtics, de les cartes, considerant en el primer cas la seva flexibilitat per a una actualització ràpida de referències i tenint en compte el fàcil maneig per a la clientela.

CE2.2 Col·laborar en l'anàlisi de la millor estructura formal de les cartes tenint en compte criteris classificatoris i d'agrupament de referències generalment acceptats i de fàcil comprensió per a la clientela.

CE2.3 Ajudar en la informatització, confecció i redacció de les cartes, i expressar la informació necessària de les referències per facilitar la venda en el mínim temps possible.

CE2.4 Participar en la fixació de preus de venda de les referències de les cartes de begudes i intentar conciliar els objectius econòmics previstos per l'establiment i una bona rotació de les existències.

CE2.5 Col·laborar en l'estudi del nombre de cartes que es necessiten per a un bon funcionament de l'establiment i en la comprovació de l'estat físic d'aquestes per a la seva possible reposició.

C3: col·laborar en la provisió d'aliments selectes propis de sommelieria, ajudar en la realització de la seva anàlisi sensorial per valorar-ne la idoneïtat i cooperar en el disseny, confecció, millora i manteniment de les cartes d'oferta.

CE3.1 Cooperar en la realització de dossiers d'aliments selectes de potencial interès per a l'establiment tenint-ne en compte la naturalesa, les característiques, els proveïdors i avantatges comparatius en el seu context.

CE3.2 Assistir en la preparació de les mostres d'aliments i col·laborar en la realització de la seva anàlisi sensorial, i comprovar que es desenvolupa de conformitat amb la metodologia.

CE3.3 Col·laborar en l'elecció del suport (escrit o informàtic), confecció i redacció de les cartes d'ofertes d'aliments selectes i ajudar en l'elecció del millor suport físic i la seva informatització, estructuració, expressió de les referències i fixació de preus, intentant conciliar els objectius econòmics previstos per l'establiment i una bona rotació de les existències.

CE3.4 Col·laborar en l'estudi del nombre de cartes que es necessiten per a un bon funcionament de l'establiment i en la comprovació de l'estat físic d'aquestes per a la seva possible reposició.

C4: participar en la gestió de cellers.

CE4.1 Cooperar en el disseny del celler o proposar plans de millora.

CE4.2 Assistir en la conservació i evolució dels vins i altres begudes al celler.

CE4.3 Col·laborar en les diferents fases de l'aprovisionament i distribució en restauració.

CE4.4 Ajudar en el control de consums i en els inventaris de begudes.

C5: col·laborar en el procés de servei especialitzat de vins.

CE5.1 Assistir en la identificació de personal, equips, estris i vins necessaris per oferir un servei.

CE5.2 Aplicar tècniques de venda de vins.

CE5.3 Assessorar sobre maridatge de vins i plats.

C6: cooperar en l'anàlisi i aplicació de les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.

CE6.1 Identificar i interpretar les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb instal·lacions, locals, utilatge i manipulació d'aliments.

CE6.2 Conèixer les característiques de les unitats de producció o serveis amb els productes i estris autoritzats per a la neteja.

CE6.3 Utilitzar els productes i estris de neteja adequats en cada cas, tenint en compte les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.

C7: comunicar-se oralment amb un o diversos interlocutors en una llengua estrangera, expressant i interpretant missatges senzills de complexitat reduïda, en diferents situacions, formals i informals, pròpies del servei de restauració.

CE7.1 Atendre el client en una llengua estrangera.

CE7.2 Aplicar la terminologia específica i expressions més freqüents en una llengua estrangera al restaurant.

C8: participar en els processos de treball de l'empresa, seguint les normes i instruccions establertes en el centre de treball.

CE8.1 Comportar-se responsablement tant en les relacions humanes com en els treballs que cal realitzar.

CE8.2 Respectar els procediments i les normes del centre de treball.

CE8.3 Emprendre amb diligència les tasques segons les instruccions rebudes i tractar que s'adeqüin al ritme de treball de l'empresa.

CE8.4 Integrar-se en els processos de producció del centre de treball.

CE8.5 Utilitzar els canals de comunicació establerts.

CE8.6 Respectar en tot moment les mesures de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

Continguts

1. Anàlisi sensorial de vins, altres begudes i infusions

- Cooperació en la confecció de documentació prèvia a la degustació i en l'aprovisionament de begudes i matèria primera per a infusions.
- Assistència i col·laboració en la degustació de les mostres seleccionades i en l'expressió dels resultats.

2. Disseny i confecció de cartes de vins i d'altres begudes i infusions

- Col·laboració en l'anàlisi de les necessitats de referències de vins i altres begudes segons l'oferta gastronòmica i categoria de l'establiment.
- Cooperació en l'elecció del suport (escrit o informàtic), format, estructura i expressió de les referències de les cartes.
- Col·laboració en l'anàlisi de sistemes de fixació de preus de venda de vins, begudes i altres infusions.

3. Anàlisi sensorial d'aliments selectes propis de sommelieria i disseny i confecció de la seva carta d'oferta

- Col·laboració en l'aprovisionament d'aliments selectes i en la realització de la seva anàlisi sensorial.
- Cooperació en la realització de cartes d'aliments selectes.
- Col·laboració en l'anàlisi de sistemes de fixació de preus de venda d'aliments selectes.

4. Gestió de cellers

- Cooperació en el disseny del celler.
- Col·laboració en plans de millora del celler.
- Participació en les diferents fases de l'aprovisionament i distribució en restauració.
- Assistència en el control de consums i inventaris de begudes.

5. Procediment per al servei especialitzat de vins

- Assistència en la identificació de personal, equips, estris i vins necessaris per oferir un servei.
- Aplicació de les diferents tècniques de venda de vins.
- Assessorament en l'harmonia entre vins i plats.

6. Compliment de les normes de seguretat, higiene i protecció ambiental

- Compliment de la normativa higienicosanitària, de seguretat i de manipulació d'aliments.
- Respects de les mesures d'estalvi d'energia i conservació ambiental en els processos d'emmagatzematge i manipulació de gèneres i elaboracions culinàries.
- Coneixement dels procediments d'emergència en situacions de risc.

7. Comunicació i expressió en una llengua estrangera en situacions pròpies dels serveis de restauració

- Atenció directa en una llengua estrangera al client de restaurant o hotel, a l'arribada, durant l'estada i a la sortida.
- Resolució en una llengua estrangera de contingències, situacions emergents i deficiències produïdes durant la prestació d'un servei.
- Resolució de queixes i reclamacions en una llengua estrangera.
- Informació i assessorament en una llengua estrangera, sobre begudes i menjars.
- Atenció de demandes d'informació variada en una llengua estrangera per part del client o professional del sector.
- Comunicació en una llengua estrangera en situacions formals o informals.
- Comunicació en una llengua estrangera tenint en compte els costums en l'ús de la llengua.
- Comunicació en una llengua estrangera tenint en compte el nombre d'interlocutors i les seves característiques.
- Comunicació en una llengua estrangera, amb claredat en la pronunciació i interpretació de diferents accents.
- Comunicació en una llengua estrangera en condicions de soroll ambiental o interferències.

8. Integració i comunicació en el centre de treball

- Comportament responsable en el centre de treball.
- Respects dels procediments i normes del centre de treball.
- Interpretació i execució amb diligència de les instruccions rebudes.
- Reconeixement del procés productiu de l'organització.
- Utilització dels canals de comunicació establerts en el centre de treball.
- Adequació al ritme de treball de l'empresa.
- Seguiment de les normatives de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

IV. PRESCRIPCIONS DEL PERSONAL FORMADOR

Mòduls formatius	Acreditació requerida	Experiència professional requerida en l'àmbit de la unitat de competència	
		Amb acreditació	Sense acreditació
MF1106_3: Degustar vins i altres begudes	<ul style="list-style-type: none"> - Llicenciat/ada, enginyer/a, arquitecte/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. - Diplomata/ada, enginyer/a tècnic/a, arquitecte/a tècnic/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. - Tècnic/a superior de la família professional d'Hoteleria i turisme. 	2 anys	4 anys
MF1107_3: Disseny de cartes de vins i altres begudes	<ul style="list-style-type: none"> - Llicenciat/ada, enginyer/a, arquitecte/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. - Diplomata/ada, enginyer/a tècnic/a, arquitecte/a tècnic/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. - Tècnic/a superior de la família professional d'Hoteleria i turisme. 	2 anys	4 anys
MF1108_3: Anàlisi sensorial de productes selectes propis de sommelieria i dissenyar-ne les ofertes	<ul style="list-style-type: none"> - Llicenciat/ada, enginyer/a, arquitecte/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. - Diplomata/ada, enginyer/a tècnic/a, arquitecte/a tècnic/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. - Tècnic/a superior de la família professional d'Hoteleria i turisme. 	2 anys	4 anys
MF1109_3: Gestió de cellers en restauració	<ul style="list-style-type: none"> - Llicenciat/ada, enginyer/a, arquitecte/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. - Diplomata/ada, enginyer/a tècnic/a, arquitecte/a tècnic/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. - Tècnic/a superior de la família professional d'Hoteleria i turisme. 	2 anys	4 anys
MF1110_3: Servei de vins	<ul style="list-style-type: none"> - Llicenciat/ada, enginyer/a, arquitecte/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. - Diplomata/ada, enginyer/a tècnic/a, arquitecte/a tècnic/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. - Tècnic/a superior de la família professional d'Hoteleria i turisme. 	2 anys	4 anys
MF0711_2: Seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria	<ul style="list-style-type: none"> - Llicenciat/ada en: ciència i tecnologia dels aliments. Medicina i cirurgia. Biologia. Bioquímica. Química. Enologia. Farmàcia. Medicina. Veterinària. Ciències ambientals. Ciències del mar. - Enginyer/a agrònom/a. - Enginyer/a tècnic/a agrícola, especialitat en indústries agràries i alimentàries. 	1 any	Imprescindible requisit de titulació

	- Diplomata/ada en nutrició humana i dietètica.		
MF1111_2: (Transversal) Llengua estrangera professional per a serveis de restauració	<ul style="list-style-type: none"> - Llicenciat/ada en filologia, traducció i interpretació de la llengua estrangera corresponent o títol de grau equivalent. - Qualsevol altra titulació superior amb la formació complementària següent: - Haver superat un cicle dels estudis conduents a l'obtenció de la llicenciatura en filologia, traducció i interpretació en una llengua estrangera o titulació equivalent. - Certificat o diploma d'acreditació oficial de la competència lingüística de la llengua corresponent com el Certificat de nivell avançat de les escoles oficials d'idiomes o altres d'equivalents o superiors reconeguts. - Titulació universitària cursada en un país de parla de la llengua estrangera, si s'escau, amb l'homologació corresponent. 	1 any	Imprescindible requisit de titulació

V. REQUISITS MÍNIMS D'ESP AIS, INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT

Espai formatiu	Superfície m ² 15 alumnes	Superfície m ² 25 alumnes
Aula tècnica de gestió i idiomes	45	60
Taller de degustació	90	90

Espai formatiu	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7
Aula tècnica de gestió i idiomes	X	X	X	X	X	X	X
Taller de degustació	X	X	X				

Espai formatiu	Equipament
Aula tècnica de gestió i idiomes	<ul style="list-style-type: none"> - Equips audiovisuals. - PC instal·lats en xarxa, canó de projecció i Internet. - Programari específic de l'especialitat. - Pissarres per escriure amb retolador. - Rotafolis. - Material d'aula. - Taula i cadira per a formador/a. - Taules i cadires per a alumnes. - 1 projector. - Programes informàtics per a l'aprenentatge de l'anglès. - Reproductors i enregistradors de so. - Diccionaris bilingües.
Taller de degustació	<ul style="list-style-type: none"> - Local decorat amb colors clars, millor blanc, i condicionat per poder-hi realitzar correctament la degustació de begudes i aliments. - Vitrina expositora (de material que serveixi d'ajuda pedagògica). - Màquina cafetera express. - Cafetera de filtre. - Cafetera d'èmbol. - Molinets de cafè.

	<ul style="list-style-type: none"> - Culleres degustació de cafè. - Tetera. - Coberteria - Vaixel·la i pisa. - Petit parament. - Cava o armari frigorífic per a vins. - Frigorífic per a aliments. - Safates rectangulars de diferents tipus i mides. - Joc de ganivets. (De pa, pernil, salmó, de punta, de verdures, de formatges). - Copes de degustació de diversos tipus. - Set d'aromes del vi. - Set de defectes del vi. - Cartes de vins. - Cartes d'altres begudes. - <i>Litos</i> i baietes. - Gerres decantadores.
--	---

No s'ha d'interpretar que els diversos espais formatius identificats s'hagin de diferenciar necessàriament mitjançant tancaments.

Les instal·lacions i els equipaments hauran de complir la normativa industrial i higienicosanitària corresponent i respondran a mesures d'accessibilitat universal i seguretat dels participants.

El nombre d'unitats que s'han de disposar dels estris, màquines i eines que s'especifiquen en l'equipament dels espais formatius, serà el suficient per a un mínim de 15 alumnes i s'haurà d'incrementar, si s'escau, per atendre un nombre superior d'alumnes.

En el cas que la formació s'adrexi a persones amb discapacitat, es duran a terme les adaptacions i els ajustaments raonables per assegurar-ne la participació en condicions d'igualtat.