

# FORMACIÓ OCUPACIONAL

ACORD MARC EXECUCIÓ 2017

**SOMMELIERIA (HOTR0209)– (740H) - PRESENCIAL**

**CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT DE NIVELL 3**

## OBJECTIUS

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.

## CONTINGUTS

- \* MF1106\_3: Degustació de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins (270 h).  
UF0847: (Transversal) Vins, altres begudes alcohòliques, aigües, cafès i infusions (80 h).  
UF0848: (Transversal) Elaboració de vins, altres begudes alcohòliques, aigües, cafès i infusions (80 h).  
UF0849: Preparació i degustació de vins i altres begudes alcohòliques (80 h).  
UF0850: Preparació i degustació d'aigües, cafès i infusions (30 h).
- \* MF1107\_3: Disseny de cartes de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents de vins (190 ).  
UF0847: (Transversal) Vins, altres begudes alcohòliques, aigües, cafès i infusions (80 h).  
UF0848 (Transversal) elaboració de vins, altres begudes alcohòliques, aigües, cafès i infusions (80 h)  
UF0851: Confecció de cartes de vins i altres begudes alcohòliques, aigües envasades, cafès i infusions (30 h).
- \* MF1108\_3: Anàlisi sensorial de productes selectes propis de sommelieria i disseny de les ofertes (60 h).
- \* MF1109\_3: Gestió de cellers en restauració (60 h)
- \* MF1110\_3: Servei especialitzat de vins (80 h).
- \* MF0711\_2: (Transversal) Seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria (60 h).
- \* MF1111\_2: (Transversal) Llengua estrangera professional per a serveis de restauració (90 h)
- \* Formació complementària d'inserció laboral, sensibilització ambiental i igualtat de gènere (10h)
- \* MP0176: Mòdul de pràctiques professionals no laborals de sommelieria (80 h).

## PERFIL D'ENTRADA

Adreçat prioritàriament a persones majors de 16 anys en situació de desocupació, inscrites a l'OTG del SOC com a demandant d'ocupació.

Requisits a nivell acadèmic acreditar qualsevol de les següents titulacions o certificats:

- Estar en possessió del títol de Batxillerat;
- Estar en possessió d'un certificat de professionalitat de nivell 3 ó,
- Estar en possessió d'un certificat de professionalitat de nivell 2 de la mateixa família i àrea professional al que es desitja accedir (Hoteleria i Turisme) o,
- Complir el requisit acadèmic d'accés als cicles formatius de grau superior, o haver superat les corresponents proves d'accés regulades per les administracions educatives o,
- Tenir superada la prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys i/o de 45 anys o,
- Tenir els coneixements formatius o professionals suficients que permetin cursar amb aprofitament la formació (es realitzarà prova de competències clau).
- Valorable experiència laboral en el sector.
- Motivació per a la formació i l'ocupació.
- Disponibilitat per treballar un cop finalitzada la formació.
- Capacitat física i les tasques i funcions pròpies de la professió

\* AQUEST CURS ESTÀ PENDENT D'APROVACIÓ

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS: Carrer de Rafael Casanova, 40 - Santa Coloma de Gramenet –

Dilluns a dijous de 8.30-14 h. i de 15 -17 h. Divendres de 9-14 h | Tel. 93 466 15 65 | [www.grameimpuls.cat](http://www.grameimpuls.cat)

## DADES DEL CURS

DATA D'INICI PREVISTA:  
OCTUBRE DE 2017

DATA DE FINALITZACIÓ  
PREVISTA: JUNY DE 2017

HORARI: DILLUNS A  
DIVENDRES EN HORARI DE  
09:00 A 14:30

CENTRE: ESCOLA DE  
RESTAURACIÓ EDIFICI  
CANIGÓ. RECINTE  
TORRIBERA. AVDA PRAT DE  
LA RIBA, NÚM. 171 08924  
SANTA COLOMA DE  
GRAMENET

## SORTIDES PROFESSIONALS

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