

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	CONFECCIÓN DE CARTAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS ENVASADAS, CAFÉS E INFUSIONES	Duración	30
		Condicionada	
Código	UF0851		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Sumillería	Nivel	3
Módulo formativo	Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	Duración	190
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (Transversal)	Duración	80
	Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (Transversal)		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2, RP3, en lo referido a la confección de cartas de la UC1107_3: DISEÑAR OFERTAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Elaborar cartas de vinos, otras bebidas alcohólicas, cafés e infusiones de manera que se ajusten a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración.

CE1.1 Identificar los mejores soportes físicos de la carta considerando entre otras características:

- Su carácter flexible para facilitar cambios.
- Tamaño físico.
- Diseño estético acorde al establecimiento.
- Tipo de papel adecuado.
- Cantidad de referencias por página.
- Tipo y tamaño de la letra.
- Información adicional en su caso veraz y actualizado.
- Ornamentos discretos y veraces.

CE1.2 Evaluar en un supuesto práctico cartas, reales o no, de vinos, otras bebidas alcohólicas, cafés e infusiones identificando sus características fundamentales, su estado físico y sus posibilidades de mejora.

- Analizar el formato y la estructura de las cartas exponiendo sus ventajas e inconvenientes.
- Estudiar la agrupación de las referencias de la carta determinando los criterios organizativos.
- Comprobar la información ofrecida en cada marca, juzgando si es o no suficiente.
- Detectar cualquier posible error en la redacción o confección de la carta, proponiendo su corrección.

CE1.3 Clasificar y seleccionar productos para confeccionar cartas de vinos, otras bebidas alcohólicas, cafés e infusiones en un supuesto práctico:

- Seleccionar los vinos, otras bebidas alcohólicas, cafés e infusiones más adecuados para el establecimiento teniendo en cuenta:
 - La categoría y estilo señalados.
 - La oferta gastronómica predeterminada.
 - La localización territorial.
 - Los medios económicos disponibles.

CE1.4 Clasificar y seleccionar las referencias de productos en un supuesto práctico teniendo en cuenta:

- La diversidad.
- El equilibrio de la oferta.
- La originalidad.
- La temporalidad en su caso.
- El ciclo de vida en su caso.

CE1.5 Expresar en cada referencia que se ofrece en un supuesto práctico de elaboración de cartas la siguiente información mínima.

- La marca.

- Empresa elaboradora.
- Tipo de producto o categoría.
- Proceso de elaboración, en su caso.
- Tamaño, capacidad o peso.
- Precio de venta, indicando si lleva el impuesto incluido.

CE1.6 Comprobar el estado físico de las cartas para reponerlas si no fuese el adecuado.

C2: Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de vinos de un supuesto establecimiento de hostelería enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita.

CE2.1 Estudiar el menú para elaborar la carta y la colaboración del hipotético Jefe de Cocina procurando:

- Optimizar la relación entre las ofertas de vinos y de preparaciones gastronómicas.
- Buscar las mejores armonías en nuevos platos.
- Evitar armonías difíciles en guarniciones.

CE2.2 Identificar los vinos que se desean vender considerando:

- La diversidad.
- El equilibrio de la oferta.
- La madurez de los vinos.
- La temporalidad de los vinos.
- La temporalidad de la oferta gastronómica.
- El estilo del establecimiento.
- La moda, sin olvidar la originalidad.

CE2.3 Reconocer que la clasificación y agrupamiento de las referencias debe ser de fácil comprensión para el cliente considerando:

- Tipos de vinos.
- Orden tipos de vinos según secuencia general de menús.
- La normativa vitivinícola.
- Menciones geográficas ordenadas. Otros.
- La excepcionalidad de los vinos de la zona.

CE2.4 Reconocer la siguiente información mínima de cada referencia.

- Marca comercial.
- Bodega elaboradora.
- Añada, si procede.
- Variedad o variedades de uva.
- Sistema específico de elaboración.
- Mención geográfica.
- Indicación de envejecimiento, oficial o no.
- Jerarquía dentro de su zona, si procede.
- Tamaño de la botella.
- Precio por botella, o copa si procede.

CE2.5 Reconocer que en la oferta se debe prestar atención a los siguientes aspectos:

- Varias añadas de cada referencia de vinos especiales.
- Vinos de oferta para rotar mejor la bodega.
- Especial atención a los vinos de postre.

CE2.6 Redactar la carta de forma clara y concisa para permitir una fácil lectura y procurando ofrecer la necesaria información de los vinos para satisfacer la curiosidad y la rápida elección por el cliente.

CE2.7 Definir el número de cartas de vinos que se precisan para un buen funcionamiento del establecimiento del supuesto.

C3: Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de cervezas de un supuesto establecimiento de hostelería especializado en cervezas y enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita.

CE3.1 Reconocer que se debe estudiar el menú para elaborar la carta en relación con la oferta gastronómica del establecimiento.

CE3.2 Clasificar en principio las cervezas en tres apartados según orden de salida de cocina, separando los aperitivos y los postres:

- Aperitivo.
- Menú.
- Postres

CE3.3 Clasificar agrupando las cervezas siguiendo un criterio estructural lógica, hay varios:

- Por tipo de fermentación.
- Después por estilo o familia de cerveza.
- Por países.
- La excepcionalidad de las cervezas locales o regionales.
- Otros criterios.

CE3.4 Reconocer la siguiente información mínima de cada referencia.

- Marca comercial.
- Empresa elaboradora.
- Principales materia primas.
- Sistema específico de elaboración.
- Envejecimiento, si procede.
- Tamaño de la botella o envase.
- Fecha de consumo preferente.
- Precio por botella, o por copa si se vende de barril, expresando si incluye en impuesto.

C4: Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de bebidas espirituosas de un supuesto establecimiento de hostelería especializado en estas bebidas y enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita.

CE4.1 Clasificar agrupando las bebidas espirituosas siguiendo un criterio estructural lógico, hay varios:

- Según la naturaleza de las materias primas de origen.
- Por países.
- Por mención geográfica, si procede.
- La excepcionalidad de las bebidas espirituosas locales o regionales.
- Otros criterios.

CE4.2 Reconocer que se debe reseñar la siguiente información mínima de cada referencia.

- Marca comercial.
- Empresa elaboradora.
- Principales materia primas.
- Sistema específico de elaboración.
- Indicación de envejecimiento, oficial o no.
- Categoría dentro de su zona, si procede.
- Tamaño de la botella o envase.
- Fecha de consumo preferente en su caso.
- Grado alcohólico volumétrico adquirido.
- Precio por botella, o por copa.

C5: Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de aguas envasadas de un supuesto establecimiento de hostelería enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita.

CE5.1 Clasificar agrupando las aguas envasadas siguiendo un criterio estructural lógico, hay varios:

- Por tipos según normativa.
- Según la mineralización.
- Según el contenido y origen del gas.
- Por países.
- Por marco geológico u otros criterios geográficos.

CE5.2 Reconocer que se debe reseñar la siguiente información mínima de cada referencia.

- Marca comercial.
- Empresa envasadora o importadora.
- Fuente de captación.
- Tipo de mineralización, sino se ha estructurado por este parámetro.
- Especialización en su caso, carbonatada, fluorada, etc.
- Aromatizada, si procede.
- Tamaño de la botella o envase.
- Fecha de consumo preferente.
- Precio de venta, expresando si incluye el impuesto.

C6: Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de cafés, té e infusiones de un supuesto establecimiento de hostelería enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita.

CE6.1 Clasificar separando las ofertas según la naturaleza de la infusión: cafés, té y otras infusiones.

CE6.2 Reconocer que la agrupación de los cafés y té, se debe hacer con criterios lógicos, como la clasificación oficial mundial respectiva, después por países de referencia y por la marca comercial.

CE6.3 Identificar que se debe expresar como información mínima de cada referencia de infusión:

- La marca comercial.
- Indicación del tostador, importador.
- Subvariedad botánica de que se trate en su caso.
- En los cafés y té blends expresar la proporción de componentes de la mezcla.

- El tipo de preparación de la taza.
- En tiempo de infusión en los té y cafés de cafeteras de émbolo.
- Expresar si la infusión de té se hace de hojas o de bolsitas preparadas, menos recomendable.
- Expresar si el té es aromatizado o adecuado para tomar con leche.

CE6.4 Reconocer que en la estructura formal de las otras infusiones se deben establecer criterios de agrupación lógicos e invariables.

- Organolépticos: balsámicas, ácidas, frutadas, etc.
- Propiedades terapéuticas: relajantes, calmantes, estimulantes, digestivas, diuréticas y otras.
- Después las zonas de procedencia de la materia prima.
- En cuanto a la información mínima de cada referencia criterios similares a los del café y té.

Contenidos

1. Aspectos generales de las cartas de ofertas de bebidas.

- Las cartas de ofertas de bebidas.
- Soporte.
 - Escrito o informático.
- Elementos de la carta de ofertas.
 - Físicos.
- Tamaño y formato.
 - Estéticos.
- Diseño estético, expresión de las referencias, adornos.
- Tipo de papel, referencias por página y tipo y tamaño de letra.
 - Estructurales.
- Número de referencias, criterios de agrupación de referencias.
- Expresión de las referencias e información mínima.
- Factores que influyen en la selección de la referencias.
 - Localización y categoría del establecimiento.
 - Oferta gastronómica y su temporalidad.
 - La diversidad y el equilibrio de la oferta.
- Establecimiento del precio de las referencias.
- Las cartas digitales.
 - Cartas agenda o informáticas.
- Gestión de la carta.
 - Referencia temporal.
 - Rotación y vigencia de las cartas.
- Métodos de fijación de precios.

2. Elaboración de una carta específica de vinos, cervezas y bebidas espirituosas.

- La responsabilidad de la confección de la carta.
 - El sumiller y colaboradores.
- Factores específicos que influyen en la selección de la referencias.
 - La madurez de los vinos.
 - El estilo del establecimiento.
 - La moda, sin olvidar la originalidad.
- El agrupamiento estructural de los vinos.
 - Tipos de vinos, menciones geográficas.
 - La excepcionalidad de los vinos de la zona.
 - Otros criterios.
- La información de las referencias de vinos.
- Los vinos especiales.
 - Diversidad de añadas.
 - Los vinos de postre.
- Métodos de fijación de precios de la carta de vinos.
- Cervezas.
 - Agrupamiento estructural de las cervezas.
 - Por tipo de fermentación.
 - Por estilo o familia de cerveza.
 - Por países.
 - La excepcionalidad de las cervezas locales o regionales.

- La información de las referencias de cervezas.
- Bebidas espirituosas.
 - Agrupamiento estructural de las bebidas espirituosas.
 - Por el origen de la materia prima.
 - Por tipo de bebida.
 - Por países o menciones geográficas.
 - La excepcionalidad de las bebidas espirituosas locales o regionales.
 - Otros criterios.
 - La información de las referencias de bebidas espirituosas.
- Métodos de fijación de precios de cartas de cervezas y bebidas espirituosas.

3. Especificidad de las cartas de aguas envasadas, cafés, té y otras infusiones.

- Aguas envasadas.
 - Agrupamiento estructural de las aguas envasadas.
 - Por tipos según normativa.
 - Según la mineralización.
 - Según el contenido y origen del gas.
 - Otros criterios.
 - La excepcionalidad de las aguas envasadas locales o regionales.
 - La información de las referencias de aguas envasadas.
- Cafés y té.
 - Agrupamiento estructural de los cafés y té.
 - Por variedad botánica o proceso de obtención.
 - Por clasificación oficial.
 - Otros criterios.
 - La información de las referencias de cafés y té.
 - Tipo de preparación de la infusión.
- Las otras infusiones.
 - Agrupamiento estructural de las otras infusiones.
 - Por naturaleza materias primas.
 - Por sus propiedades diuréticas, relajantes, calmantes.
 - Otros criterios.
 - La información de las referencias de las otras infusiones.
 - Métodos de fijación de precios de las cartas de aguas envasadas, cafés, té e infusiones.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller.
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

Para cursar esta unidad formativa se deben haber superado la UF0847: Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones y la UF0848: Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Sumillería.