



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Máster en Maître y Sumiller Profesional + Titulación Universitaria

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Máster en Maître y Sumiller Profesional + Titulación Universitaria

duración total: 725 horas

horas teleformación: 300 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Al contrario de lo que se pudiera pensar, ser un experto en vinos no es un oficio para nada fácil y hay que tener los sentidos muy desarrollados. Los restaurantes que pretenden adquirir un mejor prestigio y categoría deben optar por tener entre sus filas un Sommelier. Esto se ha convertido en una necesidad tanto para ellos como para los comensales. Este Master en Maître y Sumiller Profesional de Sommelier Profesional ofrece una formación especializada en la materia y le capacitará para poder ejercer como Sommelier Profesional, así como a especializarse en el servicio de restaurante y aplicando técnicas de Maître.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.
- Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.
- Conocer las necesidades que tiene el mantenimiento de un restaurante.
- Detectar necesidades de reaprovisionamiento interno del restaurante.
- Saber los procesos de recepción y almacenamiento de alimentos.
- Conocer las dotaciones con las que cuenta un restaurante.
- Ayudar en el servicio y atención al cliente en restaurante.
- Conocer las funciones y características principales que debe tener un Sommelier Profesional.
- Conocer los diferentes tipos de vinos que se pueden encontrar en el mercado.
- Reconocer las características, defectos y virtudes del vino.
- Saber recomendar para cada tipo de comida, comensal, etc. el tipo de vino adecuado.

para qué te prepara

Este Master en Maître y Sumiller Profesional de Sommelier Profesional le prepara para conocer el vino a través de su cata y del análisis sensorial y así poder ofrecerle al cliente el más recomendado para la ocasión. Además le prepara para saber cuáles son las mejores relaciones entre el vino y el plato. Este curso le capacita para poder ejercer como Sommelier Profesional en el mundo de la Hostelería.

salidas laborales

Sommelier / Servicio en restaurante / Maître / Enología / Hostelería.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General


MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería'
- Manual teórico 'Inglés Profesional para Servicios de Restauración'
- Manual teórico 'Sistemas de Aprovisionamiento y Mise en Place en el Restaurante'
- Manual teórico 'Servicio y Atención al Cliente en Restaurante'
- Manual teórico 'Facturación y Cierre de Actividad en Restaurante'
- Manual teórico 'Sommelier Profesional'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

PARTE 1. SERVICIO EN RESTAURANTE

MÓDULO 1. SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO EN EL RESTAURANTE

MISE EN PLACE EN EL RESTAURANTE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL RESTAURANTE

- 1.El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento
- 2.Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos
- 3.Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE MATERIALES, EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS

- 1.Deducción y cálculo de necesidades de géneros y materias primas
- 2.Determinación de necesidades del Restaurante
- 3.Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características
- 4.Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno
- 5.Departamentos implicados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES

- 1.Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad
- 2.Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas
- 3.Registros documentales
- 4.Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación
- 5.Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento
- 6.Control de stocks

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MISE EN PLACE DEL RESTAURANTE

- 1.Adecuación de las instalaciones
- 2.Puesta a punto de la maquinaria y equipos
- 3.Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas
- 4.Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio
- 5.El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, uso y distribución.
- 6.Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio.
- 7.Decoración en el comedor: flores y otros complementos.
- 8.Ambientación en el comedor: música
- 9.El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente.

MÓDULO 2. SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIO DEL RESTAURANTE

- 1.Concepto de oferta gastronómica, criterios para su elaboración
- 2.Platos significativos de la cocina nacional e internacional
- 3.La comanda: concepto, tipos, características, función y circuito
- 4.Procedimiento para la toma de la comanda estándar e informatizada
- 5.Tipos de servicio en la restauración
- 6.Marcado de mesa: cubiertos apropiados para cada alimento
- 7.Normas generales, técnicas y procesos para el servicio de alimentos y bebidas en mesa
- 8.Normas generales para el desbarasado de mesas
- 9.Servicio de guarniciones, salsas y mostazas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

- 1.La atención y el servicio
- 2.La importancia de la apariencia personal
- 3.Importancia de la percepción del cliente

- 4.Finalidad de la calidad de servicio
- 5.La fidelización del cliente
- 6.Perfiles psicológicos de los clientes
- 7.Objeciones durante el proceso de atención.
- 8.Reclamaciones y resoluciones.
- 9.Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN

- 1.La comunicación verbal: mensajes facilitadores.
- 2.La comunicación no verbal
- 3.La comunicación escrita.
- 4.Barreras de la comunicación
- 5.La comunicación en la atención telefónica

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA VENTA EN RESTAURACIÓN

- 1.Elementos claves en la venta
- 2.Las diferentes técnicas de Venta. Merchandising para bebidas y comidas
- 3.Fases de la Venta

MÓDULO 3. FACTURACIÓN Y CIERRE DE ACTIVIDAD EN RESTAURANTE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FACTURACIÓN EN RESTAURACIÓN

- 1.Importancia de la facturación como parte integrante del servicio
- 2.Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos
- 3.Sistemas de cobroAplicación de los sistemas de cobro Ventajas e inconvenientes
- 4.La confección de la factura y medios de apoyo
- 5.Apertura, consulta y cierre de caja
- 6.Control administrativo del proceso de facturación y cobro. Problemas que pueden surgir. Medidas a tomar

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CIERRES DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

- 1.El cierre de caja
- 2.El diario de producción
- 3.El arqueo y liquidación de caja

UNIDAD DIDÁCTICA 3. POST-SERVICIO

- 1.Mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos, géneros y materias primas para un posterior servicio
- 2.Almacenamiento y reposición de géneros. Rotación de stocks
- 3.La limpieza del local, mobiliario y equipos en el cierre

PARTE 2. SUMILLER

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE VINOS

- 1.La vid a través de la historia
- 2.La uva y sus componentes
- 3.Fermentación de la uva y composición del vino
- 4.Tipos de vino y características principales
- 5.Elaboración y crianza del vino
- 6.Zonas Vinícolas de España y el extranjero
- 7.Las Denominaciones de Origen. El INDO
- 8.Vocabulario específico del vino

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE VINOS

- 1.Introducción.
- 2.Tipos de servicio.
- 3.Normas generales de servicio.
- 4.Utensilios del sumiller empleados en el servicio del vino.
- 5.Abertura de botellas de vino.
- 6.La decantación: objetivo y técnica.
- 7.Tipos, características y función de: botellas, corchos, etiquetas y cápsulas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARTAS DE VINOS.

- 1.La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
- 2.Composición, características y categorías de cartas de vinos.
- 3.Diseño gráfico de cartas de vinos.
- 4.Política de precios.
- 5.La rotación de los vinos en la carta:
 - 1.- Popularidad
 - 2.- Rentabilidad.
- 6.Las sugerencias de vinos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

- 1.Introducción
- 2.¿Por qué conocer de vinos?
- 3.Definición y metodología de la cata de vinos
- 4.Equipamientos y útiles de la cata
- 5.¿Cómo organizar una cata de vinos?
- 6.Iniciación a la cata de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FASES DE LA CATA DE VINOS

- 1.Introducción
- 2.Visual
- 3.Olfativa
- 4.El gusto y los sabores elementales
- 5.Equilibrio entre aromas y sabores
- 6.La vía retronasal
- 7.Características sensoriales de los vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRÁCTICA DE LA CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA

- 1.Alteraciones y defectos del vino
- 2.Temperatura del vino para la cata
- 3.Orden de la presentación
- 4.Fichas de cata: estructura y contenido
- 5.Puntuación de las fichas de cata
- 6.Técnicas y elementos importantes de la cata

UNIDAD DIDÁCTICA 7. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

- 1.Introducción
- 2.El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores
- 3.Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte
- 4.Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas
- 5.La recepción de los vinos
- 6.Sistema de almacenamiento de vinos
- 7.La bodega
- 8.La bodeguilla o cava del día
- 9.La conservación del vino
- 10.Recomendaciones básicas a tener en cuenta en la conservación del vino
- 11.Métodos de rotación de vinos
- 12.Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias)
- 13.Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

- 1.Vino y gastronomía
- 2.Introducción al maridaje
- 3.Definición de maridaje y su importancia
- 4.Reglas básicas del maridaje
- 5.Armonización de los vinos

6. Maridaje de vinos y aperitivos
7. Maridaje de entradas y vinos
8. Maridaje de vinos y ensaladas
9. Maridaje de vinos y pescados
10. Maridaje de vinos y carnes
11. Maridaje de pastas y vinos
12. Maridaje de vinos y quesos
13. Maridaje de vinos y Foie Gras
14. Maridaje de vinos y setas
15. Maridaje de vinos y postres

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

1. Introducción
2. Alianzas clásicas de vinos
3. Los sentidos y el maridaje
4. La cocina y el vino
5. Enemigos del maridaje

PARTE 3. SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
2. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
3. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
5. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
7. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o APPCC.
9. Guías de prácticas correctas de higiene o GPCH. Aplicaciones.
10. Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
11. Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento. Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su protección. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.

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

4. Otras técnicas de prevención o protección.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.

1. Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. Medidas de prevención y protección: En instalaciones. En utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

2. Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA.

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

PARTE 4. INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS.

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

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

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

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

1. Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés.
2. Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración.
3. Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés.

- 4.Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en inglés.
- 5.Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en inglés.
- 6.Elaboración de listados y diálogos en inglés de las especias y frutos secos principales.
- 7.Elaboración de listados y diálogos en inglés con los elementos del menaje y utensilios de restauración.
- 8.Interpretación de las medidas y pesos en inglés.
- 9.Elaboración y uso en diálogos en inglés de los profesionales que integran la rama y sus departamentos.