

Estándar de competencias profesionales

Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**
Nivel **2**
Código **ECP1048_2**
Estado **BOE**
Publicación **RD 100/2019**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Efectuar el aprovisionamiento de la bodega o cava de día para garantizar las necesidades del servicio, respetando las características de mantenimiento y conservación de los vinos.
- IC1.1** La información del plan de trabajo, de las necesidades del servicio y de las sugerencias del día ofertadas en el establecimiento de restauración se obtiene consultando los documentos establecidos para ello.
- IC1.2** El funcionamiento y temperatura de los equipos y máquinas utilizadas en el mantenimiento de los vinos se controla, utilizando los parámetros establecidos y siguiendo las instrucciones del fabricante.
- IC1.3** Las condiciones ambientales y sanitarias de la bodega se mantienen, efectuando las operaciones de limpieza que impidan el desarrollo bacteriológico y aseguren la conservación de los vinos.
- IC1.4** Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se formalizan, comprobando previamente las existencias mínimas y notificando las bajas por mal estado o rotura.
- IC1.5** Los vinos suministrados se disponen en los lugares previstos en función del tipo, añada, características de mantenimiento, rotación y factores de riesgo, respetando las temperaturas de conservación y de servicio.

IC1.6 La conservación y reposo de los vinos en bodega se controla, comprobando los indicadores de temperatura, humedad, olores, iluminación, vibraciones y distribución.

EC2 Ofertar vinos al cliente, informándole a un nivel básico, teniendo en cuenta su idoneidad con la oferta gastronómica elegida de modo que se satisfagan sus expectativas y se consigan los objetivos económicos del establecimiento.

IC2.1 La información de los vinos a ofertar al cliente se obtiene del programa de ventas y de la oferta gastronómica del establecimiento, dando prioridad a vinos que necesiten salida a corto plazo.

IC2.2 El asesoramiento sobre la elección del vino se presta a petición del consumidor, en función de la tipología y gustos manifestados por el mismo y detallando características, origen o zona vinícola, bodega y edad o añada.

IC2.3 La toma de comanda se efectúa relacionado en la comanda el vino solicitado con la ubicación del comensal en la mesa, a fin de evitar interrupciones y posibles equívocos durante el desarrollo del servicio.

IC2.4 La venta se concreta, si es necesario, asegurándose verbalmente del pedido formulado antes de retirarse para servirlo.

IC2.5 La comunicación con los clientes se efectúa de manera fluida, potenciando así la interacción y comprensión suficientes para mejorar el servicio y nivel de satisfacción.

EC3 Servir distintos tipos de vinos, en función del protocolo específico de servicio de cada uno de ellos para contribuir a la prestación de un servicio de calidad.

IC3.1 La comanda se verifica antes de servir los vinos solicitados, comprobando que se corresponden con la petición de los clientes.

IC3.2 El vino se transporta a la mesa y se muestra la botella al cliente antes de su apertura, guardando las reglas de protocolo en su presentación.

IC3.3 El descorche se efectúa en presencia del cliente, utilizando la herramienta adecuada en función de las normas de protocolo del servicio y del tipo de vino solicitado.

IC3.4 El vino se sirve aplicando las técnicas de servicio establecidas -decantación, oxigenación, atemperado u otras- en función de su tipología y procurando la máxima elegancia, rapidez y eficacia y empleando la cristalería adecuada al tipo de vino solicitado y al gusto del cliente.

IC3.5 La reposición de la consumición se oferta, retirando o rellenando el vaso o copa a petición del cliente.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Mobiliario y equipos propios de la bodega o cava de día. Vinos. Equipos de refrigeración. Maquinaria y utensilios propios del servicio de vinos. Termómetros. Higrómetros. Carros de transporte. Sacacorchos y abrebotellas. Decantadores. Catavinos. Cristalería. Bandeja de camarero. Champaneras. Litos y paños diversos. Productos de limpieza.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados como inventarios, vales de pedidos, comandas, fichas de control de consumos u otros. Carta de vinos y programa de ventas del establecimiento. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.