

Estándar de competencias profesionales

Asesorar sobre vinos y otras bebidas

Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Nivel	3
Código	ECP2301_3
Estado	BOE
Publicación	RD 100/2019

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Diseñar la carta de bebidas en función de la tipología del establecimiento de restauración y de su oferta gastronómica de modo que resulte atractiva para el público objetivo y potencie su venta.

IC1.1 El tipo de las bebidas a incluir en la carta (aguas, infusiones, cervezas, refrescos, cafés, infusiones u otras) se selecciona en función de los gustos de los clientes potenciales, el suministro de géneros, los medios físicos, humanos y económicos, el tipo de establecimiento y la fórmula de restauración.

IC1.2 La carta de vinos y otras bebidas se determina considerando las condiciones pactadas con los proveedores, las existencias en la bodega, la relación calidad/precio, la oferta gastronómica propuesta por el establecimiento, el grado de calidad de los géneros, presentación y servicio, verificando que los productos ofertados tengan el nivel de calidad que espera el cliente y se cumplan los objetivos económicos propuestos.

IC1.3 Las fichas de especificación técnica para la preparación de bebidas distintas a vino se elaboran identificando las características cuantitativas y cualitativas de cada uno de los géneros utilizados.

IC1.4 El sistema de rotación de la carta de vinos y de otras bebidas se establece permitiendo cambiarla según la evolución de los hábitos, gustos del cliente, los objetivos del establecimiento y la temporalidad.

EC2 Controlar las existencias y el estado de los vinos y otras bebidas de consumo habitual en el establecimiento para rentabilizar la inmovilización del capital en función de las características de la demanda y del planteamiento económico de la entidad.

IC2.1 Los tipos y calidades de los vinos objeto de compra se determinan, teniendo en cuenta las demandas del posible cliente y los objetivos económicos del establecimiento.

IC2.2 Las características (como cantidad, tipo, origen, calidad, precio, entre otras) que se deben controlar en la recepción de los productos solicitados se determinan, estableciendo parámetros de aceptación o de rechazo de la mercancía recibida.

IC2.3 La disposición de los vinos durante su almacenamiento se establece determinando su ubicación en función del tipo, añada, características de conservación, rotación y factores de riesgo.

IC2.4 La conservación y reposo de los vinos se controla, verificando que el personal encargado de ello comprueba las condiciones idóneas de conservación (temperatura, humedad, ausencia de olores, iluminación, vibraciones y distribución).

IC2.5 Las existencias mínimas de vinos y de otras bebidas en el establecimiento se comprueban, comunicando su cantidad a la persona o departamento adecuado.

IC2.6 Las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias del almacén, bodega o bodega de día se controlan, verificando que se mantienen en condiciones de impedir el desarrollo bacteriológico y asegurar la conservación tanto de los vinos como del resto de las bebidas ofertadas en la carta del establecimiento.

EC3 Ofertar la carta de vinos y otras bebidas del establecimiento de restauración para incrementar las ventas, asesorando al cliente en función de la elección gastronómica realizada y potenciando el programa de ventas del establecimiento.

IC3.1 La carta de vinos y otras bebidas se ofrece al cliente, según protocolo establecido.

IC3.2 El asesoramiento se presta a petición del cliente, informando sobre la idoneidad de las bebidas ofrecidas con el menú elegido, en función del programa de ventas del establecimiento.

IC3.3 La venta de las bebidas elegidas por el cliente se concreta de acuerdo con los procedimientos establecidos y asegurándose, si fuera necesario, del pedido formulado durante la toma de comanda.

IC3.4 La apariencia personal y la comunicación con los clientes se cuidan, contribuyendo a la mejora de la calidad en el servicio.

EC4 Supervisar el servicio de vinos y otras bebidas para corregir las posibles deficiencias que puedan surgir durante el servicio, prestando asistencia técnica y operativa cuando sea necesario.

IC4.1 Los vales o documentos formalizados para el aprovisionamiento interno se comprueban verificando que se ajustan a las necesidades de servicio y a las sugerencias gastronómicas del día.

IC4.2 El estado de las instalaciones y equipamiento implicados en el mantenimiento de los vinos y otras bebidas a ofertar en el establecimiento se controlan, comprobando tanto el funcionamiento como la temperatura de conservación.

IC4.3 La comanda se verifica antes de servir, comprobando que los vinos o bebidas se corresponden con la solicitud de los clientes.

IC4.4 La botella de vino se muestra al cliente antes de su apertura, guardando las reglas de protocolo en su presentación.

IC4.5 El servicio de bebidas se supervisa, comprobando que se desarrolla con arreglo al protocolo específico para la bebida o vino solicitados, prestando asistencia técnica cuando se requiera.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Equipos y programas informáticos específicos. Vinos. Bebidas distintas a vino: aguas, infusiones, cervezas, licores, refrescos, cafés, té u otras. Equipamiento implicado en el mantenimiento y conservación de los vinos y las bebidas. Cristalería. Utensilios varios para la preparación y servicio de bebidas: sacacorchos y abrebotellas; tastevín; decantadores; catavinos; frascas o jarras para decantar; champaneras. Lencería: litos y paños diversos.

Información utilizada o generada

Fórmula de restauración Oferta gastronómica del establecimiento Plan de comercialización Listas de precios de proveedores Vales de aprovisionamiento Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y prevención riesgos laborales.