

Código de la Clasificación Nacional de  
Ocupaciones:

5030

Sumiller



Formación para Hostelería

### Descripción General ¿Quiénes son y qué hacen?

La labor del Sumiller es la de planificar, organizar, dirigir, coordinar y supervisar todas las actividades relacionadas con los stocks de vinos y otras bebidas. Asesorar a los clientes en la elección y promover la venta y servicio de los mismos.

### Tareas habituales ¿Qué tareas realizan?

Las tareas que realizan comienzan con la supervisión y control del stocks de vinos y otras bebidas, con el fin de garantizar la existencia de los mismos, para posteriormente ofrecerlos a sus clientes, prestando el asesoramiento necesario y de este modo promover la venta de los mismos, consiguiendo la satisfacción de los clientes del establecimiento.

### Competencias Técnicas (Funciones, Tareas, Habilidades, Responsabilidades)

#### CONOCER LA HOSTELERÍA EN LA ACTUALIDAD.

Identificar el contexto en el cual se halla la restauración, así como las tendencias más importantes que están apareciendo en el mercado.

- Conocer establecimientos significativos de la restauración
- Conocer productos característicos en la restauración actual. .

#### CALIDAD DE SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE.

-Saber aplicar las técnicas de comunicación y atención al cliente para conseguir la máxima calidad de servicio y satisfacción del cliente desde su punto de vista.

- Conocer los diferentes tipos de clientes.
- Comunicación verbal y no verbal.
- Cuales son las expectativas del cliente interno y externo.
- Tratamiento de las quejas y reclamaciones. .

#### TECNICA DE CATA DE VINOS.

-Aprender a diferenciar mediante las respectivas catas, cuales son las características más notables de los distintos tipos de vinos españoles con denominación de origen.

- Conocer el lenguaje propio y el uso correcto de las fichas de cata.
- Identificación de sabores básicos.
- Cata de vinos blancos jóvenes.
- Cata de vinos rosados.
- Cata de vinos tintos jóvenes.
- Cata de vinos tintos de crianza.

-Cata de vinos defectuosos.

-Cata de vinos generosos.

-Cata de vinos espumosos.

-Cata de vinos con D.O. de Rioja, Penedés, Cariñena, Ribera del Duero, Rueda, Priorato, Alella, Navarra, Valdepeñas, La Mancha, Ribeiro, Málaga, Jerez, Montilla-Moriles, Somontano, etc.

-Identificación de vinos previamente catados.

#### PLANIFICACION, ORGANIZACION DE LA BODEGA Y GESTION DE STOCKS.

-Asesorar en el diseño de la bodega.

-Gestionar la compra de los vinos, cavas, champagnes y demás bebidas incluidas en las correspondientes cartas.

-Organizar el sistema de clasificación, almacenamiento y control de los productos.

-Controlar la conservación de vinos en condiciones óptimas de temperatura y reposo.

-Conocer los requisitos que deben cumplir los locales destinados a bodega.

-Calcular los stocks de seguridad mínimos y volumen de pedidos para los diferentes productos.

-Organizar los sistemas de control de stocks tanto manual como informatizado para productos corrientes como para la selección de grandes reservas (Libro de Bodega)

-Definir cuales serán las normas para las entregas y almacenamiento de los vinos.

#### CONFECION DE LA CARTA Y SERVICIO DE VINOS Y CHAMPAGNES Y SU SERVICIO.

-Diseñar la carta de vinos, cavas y champagnes atendiendo a las expectativas de demanda.

-Ofrecer al comensal los vinos y/o cavas más apropiados a los manjares componentes del menú.

-tomar comanda de los vinos elegidos por el cliente y efectuar su servicio incluyendo degustación y decantación.

-Preparación del gueridon para el servicio de vinos.

-Servicio de vinos blancos y rosados.

-Servicio de vinos tintos jóvenes.

-Servicio de vinos tintos reservas.

-Degustación de vino en "tastevin".

-Servicio de cavas y champagnes.

-Saber hacer un "bodegón" para decorar buffet.

## CONFECCION DE LA CARTA DE BEBIDAS Y SERVICIO DE APERITIVOS, AGUARDIENTES Y LICORES

- Diseñar la carta de bebidas en general, con excepción de los vinos, atendiendo a las expectativas de demanda.
- Ofrecer y servir al comensal aperitivos, aguardientes y licores en el Comedor.
- Elaboración de carta de bebidas en general, exceptuando los vinos.
- Preparación y servicio de combinaciones aperitivo.
- Servicio de refrescos y cerveza.
- Servicio de finos de Jerez.
- Servicio de vermouths, amargos (bitters) y anisados al agua.
- Servicio de Brandies y Cognacs.
- Servicio de Whiskies.
- Servicio de otros aguardientes.
- Servicio de licores.
- Servicio de aguas minerales.
- Servicio de cafés e infusiones. .

## ORGANIZACION Y DESARROLLO DEL SERVICIO.

- Planificar, organizar y controlar la cava del día,
- El stock de cristal y demás útiles,
- Dirigir el personal a tu cargo y atender a los clientes durante el servicio.
- Planificación, organización y control de la "Bodeguilla" o "Cava del día".
- Cálculo de stock permanente en Bodeguilla.
- Confección y trámite de vales de pedido a Bodega y fichas de existencia.
- Carga de cámaras, armarios y estanterías.
- Puesta a punto del material necesario para el servicio: champaneras y sus peanas, recipientes aislantes de temperatura para botellas, cestillos, frascas de decantación, sacacorchos, termómetro, etc...
- Atención a clientes en sus sugerencias o reclamaciones.
- Ofrecer y preparar un puro a un cliente. .

## SEGURIDAD E HIGIENE EN LA RESTAURACION.

- Conocer las normas a aplicar en caso de situaciones de emergencia.
- Familiarizarse con los medios materiales más comunes a emplear ante una alarma de incendios: extintores, mangueras, sprinklers, alarmas, llaves de seguridad, interruptores, etc.-Conocer las técnicas de primeros auxilios
- Tener y cuidar una imagen personal pulcra y limpia
- Conocer el uso correcto de la maquinaria, así como la manipulación de alimentos

### Requisitos para ejercer

Nivel académico o de conocimientos generales: Se recomienda BUP/COU/FPI Turismo y Hostelería-Servicios

-Nivel profesional o técnico: Haber superado con notable aprovechamiento el curso de "Camarero" o "Barman" o demostrar poseer mediante examen teórico-práctico, los conocimientos y destrezas requeridos en dicho puesto de trabajo.

-Deberán obtener el permiso de manipuladores de alimentos.

-Tener conocimientos de seguridad alimentaria (Plan de Autocontrol basado en el APPCC)

-Condiciones físicas: Ninguna en especial, salvo aquellas que impidan el normal desarrollo de la profesión.

### Condiciones ¿Dónde se realiza y bajo qué condiciones?

Se realiza en las dependencias del restaurante, en el lugar destinado a bodega y almacén para el control de mercancías y en el propio comedor del restaurante cuando realiza el asesoramiento e indicaciones a los clientes.

-Es un trabajo ameno, creativo, que requiere conocimientos de los diferentes tipos de vinos y espumosos, indicado para personas que se sientan motivadas por el mundo de los vinos tan amplio y particular. No genera situaciones complicadas en su realización

### Riesgos profesionales

Problemas de columna o dolores lumbares.

-Afecciones respiratorias por los cambios bruscos de ambiente (humos, ruido, mala iluminación)

-En determinadas circunstancias, los derivados del estrés acumulado, por una elevada carga de trabajo en la supervisión y control diario del trabajo de sus subordinados.

### ¿Qué herramientas emplean?

Equipo

- Ordenador
- Cámaras de refrigeración
- Máquina de escribir
- Armarios frigoríficos embotellados
- Telefax
- Generadores de ozono

- Teléfono
- Calculadora
- Herramientas y utillaje
- Carros de transporte
- Cristalería
- Bandejas
- Champaneras
- Litos y paños diversos
- Decantadores
- Sacacorchos/Abrebotellas
- Termómetros
- Catavinos
- Jarras para restos de catas
- Termómetro
- Frascas o jarras para decantar
- Tastevin
- Mantelería y complementos
- Cartas/menús
- Material de consumo
- Impresos diversos
- Bloc de comanda
- Material de oficina diverso
- Hojas de inventario
- Fichas de cata
- Bebidas

#### Consejos para ser un buen profesional ¿Qué se necesita para tener éxito?

Deberá poseer gran capacidad de organización, dotes de mando y liderazgo, así como facilidad para motivar a un equipo de profesionales a su cargo.

-Habilidades sociales para el trato con los clientes y conocimientos comerciales para la venta de diferentes vinos y espumosos a los mismos.

-Formación en el área de recursos humanos y conocimientos de gestión.

-Formación específica de carácter ocupacional relacionada con su área de trabajo. (Técnicas de venta, atención al cliente, etc.)

-Deberá obtener el permiso de manipuladores de alimentos.

-Tener conocimientos de seguridad alimentaria (Plan de Autocontrol basado en el APPCC)