



Acredita

Tu experiencia laboral

Vinos, otras bebidas y productos selectos propios de sumillería.

¿Cuál es el objetivo de este procedimiento?

- Acreditar las competencias profesionales adquiridas a través de:
 - Experiencia laboral
 - Vías no formales de formación (formación no conducente a una acreditación oficial)
- Obtener, al menos, un **certificado de profesionalidad**.
 - * Actualmente, esta Cualificación Profesional **NO** tiene asociado ningún Certificado de Profesionalidad.

¿A quién va dirigido este procedimiento?

- Personas con experiencia profesional relacionada con el diseño de la oferta de vinos, otras bebidas y productos selectos propios de sumillería, gestionar su almacenamiento, y prestar el servicio especializado de los mismos, proporcionando asistencia técnica y operativa al personal dependiente, de modo que se garantice la seguridad alimentaria y personal, la higiene y la protección medioambiental en las actividades de hostelería con el objetivo de ofrecer un servicio de calidad, utilizando una lengua extranjera, si procede, en función del entorno donde se desarrolle la actividad.
- Y que no posean acreditación oficial de sus competencias

PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES PERMANENTE

¿Qué cualificación se convoca?

CUALIFICACIÓN

HOT337_3: Vinos, otras bebidas y productos selectos propios de sumillería.

¿Qué requisitos se deben tener para participar?

1. REQUISITOS DE NACIONALIDAD o RESIDENCIA: Poseer nacionalidad española, o el certificado de registro de ciudadanía comunitaria, la tarjeta de familiar de ciudadano/a de la Unión, ser titular de una autorización de residencia o, de residencia y trabajo en España en vigor.

2. REQUISITOS DE EDAD: Tener 20 años cumplidos en el momento de realizar la inscripción.

3. REQUISITOS DE FORMACIÓN Y/O EXPERIENCIA: Tener experiencia laboral y/o formación relacionada con las competencias que se quieren acreditar.

- Experiencia laboral: al menos **3 años**, con un mínimo de **2000 h.** trabajadas en total, en los últimos 15 años
- o bien Formación: Justificar al menos **300 h.** en los últimos 10 años.

No puedes participar en el procedimiento si...

Tienes el **certificado de profesionalidad** o el **título de FP** siguientes, o bien estás realizando un curso conducente a su obtención:

Certificado de Profesionalidad	• (HOTR0209) Sumillería
Título de FP	• Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración

¿Dónde te puedes informar personalmente?

- ✓ **INFORMACIÓN Y ORIENTACIÓN:** Oficinas de Empleo ([Red de Oficinas Emplea | Empleo y Formación \(castillalamancha.es\)](#)) y en Delegaciones provinciales de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo ([Consejería de Economía, Empresas y Empleo | Empleo y Formación \(castillalamancha.es\)](#)).
- ✓ En el siguiente enlace <http://pop.jccm.es/> se puede consultar toda la información sobre la convocatoria y los siguientes documentos:
- ✓ **INFORMACIÓN BÁSICA:** para obtener una información general resumida sobre el procedimiento.
- ✓ **PREGUNTAS FRECUENTES:** respuestas a las consultas más frecuentes en relación con el procedimiento.

Si cumplo los requisitos ¿Qué debo hacer?

Puedes presentar tu solicitud de participación en el procedimiento convocado, **preferentemente de forma telemática (con DNI digital o certificado digital)**, a través de la Oficina virtual de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo: [Oficina virtual de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo \(jccm.es\)](https://www.jccm.es)

Al presentar la solicitud de manera telemática los documentos originales pueden ser digitalizados y presentados junto a la solicitud como archivos anexos a la misma

También puedes formular tu solicitud en papel.

El **plazo de presentación de solicitudes** está abierto de forma **PERMANENTE**.

¿Cómo acredito mi experiencia laboral?

Trabajadores por cuenta ajena:

- **Certificado de empresa** con indicación de los puestos de trabajo ejercidos y funciones realizadas (*debe coincidir con las fechas de la vida laboral y siguiendo el modelo del Anexo IV*) o
- **Contrato de trabajo** en el que se especifiquen las funciones desarrolladas

Trabajadores por cuenta propia (autónomos):

- **Descripción de la actividad desarrollada** e intervalos de tiempo en los que se ha desarrollado la misma (*debe coincidir con las fechas de la vida laboral y el epígrafe debe ser el correspondiente a dicha actividad*). La descripción se realiza en el anexo de solicitud (Anexo II)

¿Cómo acredito mi formación?

- Certificación (o diploma) de la entidad de formación en el que consten los **contenidos, las horas y las fechas de realización.**
- La formación debe estar **directamente relacionada** con las unidades de competencia de la cualificación (*p.ej. no son válidos cursos de prevención de riesgos laborales generales, deben hacer referencia a los trabajos relacionados con la cualificación*).

Una vez seleccionada tu solicitud, ¿qué fases componen el procedimiento?

1ª Fase. Asesoramiento; un equipo de asesores/as te acompañarán y aconsejarán, para que tengas más posibilidades de éxito en la siguiente fase.

2ª Fase. Evaluación; en la que podrás demostrar las competencias profesionales por las que pediste la acreditación.

3ª Fase. Acreditación de la competencia; una vez superada la fase anterior se te entregará, si procede, una **acreditación** de las **Unidades de Competencia** reconocidas

¿Hay que abonar alguna Tasa para participar en el procedimiento de acreditación de competencias?

✓ EN EL MOMENTO DE PRESENTAR LA SOLICITUD **NO SE PAGA TASA.**

✓ **SÓLO** DEBEN ABONAR TASAS **LAS PERSONAS** QUE RESULTEN **SELECCIONADAS:**

1.- **TASA DE ASESORAMIENTO: 25,07 €**, que se deberá entregar cuando se asista a la primera sesión de asesoramiento.

2.- **TASA DE EVALUACIÓN: 12,53 € por cada UC** que se solicite evaluar, a pagar en el plazo máximo de 5 días hábiles desde la recepción del informe de asesoramiento. Se recomienda solicitar sólo aquellas Unidades para las que se cuente con informe favorable del asesor/a.

LAS PERSONAS EN SITUACIÓN LEGAL DE DESEMPLEO EN EL MOMENTO DE ABONAR LA TASA ESTÁN EXENTAS DE SU PAGO (INSCRITAS COMO DESEMPLEADAS EN UNA OFICINA DE EMPLEO)

¿Qué **ventajas** puede proporcionarte la participación en **Acredita**?

- ✓ Te puede facilitar la obtención de un **certificado de profesionalidad** o **título de formación profesional**.
- ✓ **Reconocer tu experiencia laboral** y la formación adquirida por vías no formales, mediante una acreditación oficial.
- ✓ Si estás desempleado/a, puedes **aumentar tus posibilidades** de encontrar un empleo.
- ✓ **Facilitar tu formación** a lo largo de la vida.
- ✓ **Conocer** mejor cuáles son las **competencias profesionales** que posees con relación a tu cualificación y puesto de trabajo.
- ✓ Podrás **mejorar** en tu profesión.

¿Qué Unidades de Competencia puedes acreditar?

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC1106_3	Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen.
UC1107_3	Diseñar ofertas de vinos y de otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen.
UC1108_3	Realizar análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.
UC1109_3	Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.
UC1110_3	Realizar los procesos de servicio especializado de vinos y de otras bebidas.
UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
UC9998_2	Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

Puedes solicitar la acreditación de una o más de las unidades de competencia.

¿Qué obtengo al final del procedimiento? (I)

Si obtienes la acreditación de todas las Unidades de Competencia que componen la cualificación, podrás solicitar a la Administración Laboral competente, el **Certificado de Profesionalidad** de:

(HOTR0209) SUMILLERÍA

Si no obtienes la acreditación de todas las unidades de competencia que componen la cualificación, para poder obtener el certificado de profesionalidad deberás cursar los módulos formativos asociados a las unidades de competencia no reconocidas en los **centros acreditados** por la administración laboral.

¿Qué obtengo al final del procedimiento? (II)

Con las unidades de competencia acreditadas puedo asimismo, **convalidar** los módulos profesionales **señalados con una flecha** del ciclo de formación profesional de **Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración**.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración. UC1104_3: Gestionar departamentos de servicio de restauración. UC1105_3: Aplicar las normas de protocolo en restauración.	0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración
UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración. UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos. UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.	0510. Procesos de servicios en restaurante.
UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas. UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.	0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
UC1107_3: Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. UC1108_3: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas. UC1109_3: Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.	0511. Sumillería.
UC1111_2: Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	0180. Segunda lengua extranjera (*).
UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración. UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
UC1097_3 Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración. UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	0179. Inglés (*).



UC SUPRIMIDA	UC NUEVA
UC1111_2	UC9998_2

Para poder convalidar dichos módulos deberás cumplir los requisitos de acceso a los títulos y una vez matriculado en el ciclo.

Acredita

Tu experiencia laboral



Muchas gracias

Consejería de
Educación, Cultura y
Deportes

Consejería de
Economía, Empresas y
Empleo