

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2023/2024

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0511	Sommelier	2023/2024	0	157	0

(\*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	MANUEL MAZAS LAMELA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

## 2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

### 2.1. Primeira parte da proba

#### 2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes.
RA2 - Realiza catas de viños e outras bebidas, e recoñece e analiza as súas características organolépticas.
RA3 - Dirixe a posta a punto de utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido.
RA4 - Controla o servizo de viños e outras bebidas no restaurante, e identifica as técnicas de servizo e de atención á clientela.
RA5 - Deseña a oferta de viños e bebidas de aperitivo e sobremesa, e xustifica os elementos que a compoñen.
RA6 - Xestiona o control da adega, para o que identifica as súas condicións atendendo á oferta.

#### 2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Determináronse os factores culturais e sociais relacionados co mundo do viño
CA1.2 Describiuse o concepto de viño, os seus tipos e as súas características.
CA1.3 Identificáronse os compoñentes que caracterizan cada tipo de viño.
CA1.4 Caracterizáronse os factores que interveñen nos procesos de viticultura.
CA1.5 Identificáronse as variedades de uvas destinadas á vinificación.
CA1.6 Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños.

**Cráterios de avaliación do currículo**

CA1.7 Relacionáronse as denominacións de orixe cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características.

CA1.8 Caracterizouse a xeografía vinícola galega, española e internacional.

CA1.9 Determináronse os viños que se deben incluír na oferta comercial da empresa atendendo ás súas características.

CA2.1 Definiuse o concepto de cata, os seus tipos e a súa finalidade.

CA2.2 Identificáronse os condicionantes externos que afectan a cata.

CA2.3 Utilizáronse os equipamentos de cata en función da súa funcionalidade.

CA2.4 Describíronse os sentidos utilizados na cata e o seu funcionamento.

CA2.5 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños e outras bebidas.

CA2.6 Identificáronse e describíronse as características organolépticas do viño e doutras bebidas, utilizando o vocabulario correcto.

CA2.7 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto.

CA2.8 Recoñecéronse as fichas de cata asociadas a cada produto.

CA2.9 Seleccionáronse, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa.

CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA3.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas en relación coas súas aplicacións posteriores.

CA3.2 Executáronse e controláronse as operacións de transporte, uso, mantemento e conservación de equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas.

CA3.3 Preparáronse equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.

CA3.4 Analizouse a información sobre os servizos.

CA3.5 Realizouse o aprovisionamento interno de viños e bebidas atendendo a necesidades do servizo.

**Crterios de avaliación do currículo**

CA3.6 Recibíronse e distribuíronse viños e bebidas, e aplicóuselles o seu tratamento para o servizo.

CA3.7 Comprobase o estado de presentación, limpeza e conservación das cartas e doutros instrumentos de venda.

CA3.8 Controláronse as operacións de recollida e limpeza logo dos servizos.

CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA4.1 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co sommelier.

CA4.2 Informouse e asesorouse sobre a oferta de viños e bebidas do establecemento, tendo en conta as expectativas da clientela.

CA4.3 Atendéronse as demandas da clientela, de forma que queden cubertas as súas expectativas.

CA4.4 Controláronse as temperaturas de servizo en función do tipo de viño ou bebida.

CA4.5 Comprobase o uso das ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño ou da bebida.

CA4.6 Aplicáronse no servizo de viños e bebidas as normas de protocolo.

CA4.7 Valorouse a aprobación ou a desaprobación do viño ou da bebida por parte da clientela para actuar segundo a política do establecemento.

CA4.8 Caracterizáronse posibilidades de servizo de viños e bebidas.

CA4.9 Atendéronse posibles queixas, reclamacións e suxestións da clientela.

CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA4.11 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA5.1 Recoñecéronse os factores que determinan a oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.

CA5.2 Analizáronse os tipos de cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, e describíronse as súas principais características.

**Crterios de avaliación do currículo**

CA5.3 Elaboráronse cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, atendendo aos factores que condicionan a oferta.

CA5.4 Identificáronse as novas tendencias na oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.

CA5.5 Deseñáronse cartas de viños e outras bebidas, de modo que resulten funcionais, cómodas, atractivas e flexibles.

CA5.6 Recoñecéronse os factores e os criterios que hai que ter en conta para a fixación dos prezos.

CA5.7 Asesorouse na fixación de prezos dos viños e outras bebidas, de xeito que se alcancen os obxectivos económicos e comerciais do establecemento.

CA6.1 Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño e outras bebidas, así como as súas condicións ambientais.

CA6.2 Identificáronse os equipamentos e a maquinaria para a conservación de viños e outras bebidas.

CA6.3 Calculáronse as necesidades de aprovisionamento e almacenamento en función das existencias e das previsións de servizo.

CA6.4 Formalizáronse os documentos de aprovisionamento.

CA6.5 Seleccionáronse provedores tendo en conta a oferta e os intereses da empresa.

CA6.6 Revisouse a entrada de mercadorías antes do seu almacenamento, e contrastouse cos seus soportes documentais.

CA6.7 Establecéronse os procesos de rotación de existencias.

CA6.8 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.

CA6.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**2.2. Segunda parte da proba**
**2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes.
RA2 - Realiza catas de viños e outras bebidas, e recoñece e analiza as súas características organolépticas.
RA3 - Dirixe a posta a punto de utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido.
RA4 - Controla o servizo de viños e outras bebidas no restaurante, e identifica as técnicas de servizo e de atención á clientela.
RA5 - Deseña a oferta de viños e bebidas de aperitivo e sobremesa, e xustifica os elementos que a compoñen.
RA6 - Xestiona o control da adega, para o que identifica as súas condicións atendendo á oferta.

**2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado**

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Determináronse os factores culturais e sociais relacionados co mundo do viño
CA1.2 Describiuse o concepto de viño, os seus tipos e as súas características.
CA1.3 Identificáronse os compoñentes que caracterizan cada tipo de viño.
CA1.4 Caracterizáronse os factores que interveñen nos procesos de viticultura.
CA1.5 Identificáronse as variedades de uvas destinadas á vinificación.
CA1.6 Caracterizáronse os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños.
CA1.7 Relacionáronse as denominacións de orixe cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características.
CA1.8 Caracterizouse a xeografía vinícola galega, española e internacional.

**Crterios de avaliación do currículo**

CA1.9 Determináronse os viños que se deben incluír na oferta comercial da empresa atendendo ás súas características.

CA2.1 Definiuse o concepto de cata, os seus tipos e a súa finalidade.

CA2.2 Identificáronse os condicionantes externos que afectan a cata.

CA2.3 Utilizáronse os equipamentos de cata en función da súa funcionalidade.

CA2.4 Descríbóronse os sentidos utilizados na cata e o seu funcionamento.

CA2.5 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños e outras bebidas.

CA2.6 Identificáronse e describíronse as características organolépticas do viño e doutras bebidas, utilizando o vocabulario correcto.

CA2.7 Relacionáronse as sensacións organolépticas coa calidade do produto.

CA2.8 Recoñecéronse as fichas de cata asociadas a cada produto.

CA2.9 Seleccionáronse, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa.

CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA3.1 Caracterizáronse equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas en relación coas súas aplicacións posteriores.

CA3.2 Executáronse e controláronse as operacións de transporte, uso, mantemento e conservación de equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas.

CA3.3 Preparáronse equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.

CA3.4 Analizouse a información sobre os servizos.

CA3.5 Realizouse o aprovisionamento interno de viños e bebidas atendendo a necesidades do servizo.

CA3.6 Recibíronse e distribuíronse viños e bebidas, e aplicóuselles o seu tratamento para o servizo.

CA3.7 Comprobase o estado de presentación, limpeza e conservación das cartas e doutros instrumentos de venda.

**Crterios de avaliación do currículo**

CA3.8 Controláronse as operacións de recollida e limpeza logo dos servizos.

CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA4.1 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co sommelier.

CA4.2 Informouse e asesorouse sobre a oferta de viños e bebidas do establecemento, tendo en conta as expectativas da clientela.

CA4.3 Atendéronse as demandas da clientela, de forma que queden cubertas as súas expectativas.

CA4.4 Controláronse as temperaturas de servizo en función do tipo de viño ou bebida.

CA4.5 Comprobase o uso das ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño ou da bebida.

CA4.6 Aplicáronse no servizo de viños e bebidas as normas de protocolo.

CA4.7 Valorouse a aprobación ou a desaprobación do viño ou da bebida por parte da clientela para actuar segundo a política do establecemento.

CA4.8 Caracterizáronse posibilidades de servizo de viños e bebidas.

CA4.9 Atendéronse posibles queixas, reclamacións e suxestións da clientela.

CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA4.11 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA5.1 Recoñecéronse os factores que determinan a oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.

CA5.2 Analizáronse os tipos de cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, e describíronse as súas principais características.

CA5.3 Elaboráronse cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, atendendo aos factores que condicionan a oferta.

CA5.4 Identificáronse as novas tendencias na oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.

**Criterios de avaliación do currículo**

CA5.5 Deseñáronse cartas de viños e outras bebidas, de modo que resulten funcionais, cómodas, atractivas e flexibles.

CA5.6 Recoñecéronse os factores e os criterios que hai que ter en conta para a fixación dos prezos.

CA5.7 Asesorouse na fixación de prezos dos viños e outras bebidas, de xeito que se alcancen os obxectivos económicos e comerciais do establecemento.

CA6.1 Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño e outras bebidas, así como as súas condicións ambientais.

CA6.2 Identificáronse os equipamentos e a maquinaria para a conservación de viños e outras bebidas.

CA6.3 Calculáronse as necesidades de aprovisionamento e almacenamento en función das existencias e das previsións de servizo.

CA6.4 Formalizáronse os documentos de aprovisionamento.

CA6.5 Seleccionáronse provedores tendo en conta a oferta e os intereses da empresa.

CA6.6 Revisouse a entrada de mercadorías antes do seu almacenamento, e contrastouse cos seus soportes documentais.

CA6.7 Establecéronse os procesos de rotación de existencias.

CA6.8 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.

CA6.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación**

Os criterios para avaliar os alumnos que se presentan as probas libres y comprobar o grado de asimilación dos contidos son os seguintes atendendo a cada un dos Resultados de aprendizaxe:

**MÍNIMOS EXIXIBLES**

RA1. Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes.



Criterios de avaliación exixibles:

- a) Determinar os factores culturais e sociais relacionados co mundo do viño.
- b) Describiuse o concepto de viño, os seus tipos e as súas características.
- c) Identificar os compoñentes que caracterizan cada tipo de viño.
- d) Caracterizar os factores que interveñen nos procesos de viticultura.
- e) Identificar as variedades de uvas destinadas á vinificación.
- f) Caracterizar os procesos de vinificación, crianza e clarificación de viños.
- g) Relacionar as denominacións de orixe cos tipos de uva e cos viños máis representativos destas, así como as súas características.
- h) Caracterizar xeografía vinícola galega, española e internacional.
- i) Determinar os viños que se deben incluír na oferta comercial da empresa atendendo ás súas características.

RA2. Realiza catas de viños e outras bebidas, e recoñece e analiza as súas características organolépticas.

Criterios de avaliación exixibles:

- a) Definir o concepto de cata, os seus tipos e a súa finalidade.
- b) Identificar os condicionantes externos que afectan a cata.
- c) Utilizar os equipamentos de cata en función da súa funcionalidade.
- d) Describir os sentidos utilizados na cata e o seu funcionamento.
- e) Identificar e caracterizáronse as fases da cata de viños e outras bebidas.
- f) Identificar e describíronse as características organolépticas do viño e doutras bebidas, utilizando o vocabulario correcto.
- g) Relacionar as sensacións organolépticas coa calidade do produto.
- h) Recoñecer as fichas de cata asociadas a cada produto.
- i) Seleccionar, por medio da análise sensorial, viños e outras bebidas para incluír na oferta comercial da empresa.
- j) Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA3. Dirixe a posta a punto de utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido.

Criterios de avaliación exixibles:

- a) Caracterizar equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas en relación coas súas aplicacións posteriores.
- b) Executar e controlar as operacións de transporte, uso, mantemento e conservación de equipamentos, utensilios e materiais de servizo de viños e bebidas.
- c) Preparar equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
- d) Analizar a información sobre os servizos.
- e) Realizar o aprovisionamento interno de viños e bebidas atendendo a necesidades do servizo.



- f) Recibir e distribuir viños e bebidas, e aplicóuselles o seu tratamento para o servizo.
- g) Comprobar o estado de presentación, limpeza e conservación das cartas e doutros instrumentos de venda.
- h) Controlar as operacións de recollida e limpeza logo dos servizos.
- i) Evitar o consumo innecesario de recursos.
- j) Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA4. Controla o servizo de viños e outras bebidas no restaurante, e identifica as técnicas de servizo e de atención á clientela.

Criterios de avaliación exixibles:

- a) Caracterizar os aspectos deontolóxicos relacionados co sommelier.
- b) Informar e asesorar sobre a oferta de viños e bebidas do establecemento, tendo en conta as expectativas da clientela.
- c) Atender as demandas da clientela, de forma que queden cubertas as súas expectativas.
- d) Controlar as temperaturas de servizo en función do tipo de viño ou bebida.
- e) Comprobar o uso das ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño ou da bebida.
- f) Aplicar no servizo de viños e bebidas as normas de protocolo.
- g) Valorar a aprobación ou a desaprobación do viño ou da bebida por parte da clientela para actuar segundo a política do establecemento.
- h) Caracterizar posibilidades de servizo de viños e bebidas.
- i) Atender posibles queixas, reclamacións e suxestións da clientela.
- j) Evitar o consumo innecesario de recursos.
- k) Realizar as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA5. Deseña a oferta de viños e bebidas de aperitivo e sobremesa, e xustifica os elementos que a compoñen.

Criterios de avaliación exixibles:

- a) Recoñecer os factores que determinan a oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.
- b) Analizar os tipos de cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, e describíronse as súas principais características.
- c) Elaborar cartas de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa, atendendo aos factores que condicionan a oferta.
- d) Identificar as novas tendencias na oferta de viños, augas, cafés, e bebidas de aperitivo e sobremesa.
- e) Deseñar cartas de viños e outras bebidas, de modo que resulten funcionais, cómodas, atractivas e flexibles.
- f) Recoñecer os factores e os criterios que hai que ter en conta para a fixación dos prezos
- g) Asesorar na fixación de prezos dos viños e outras bebidas, de xeito que se alcancen os obxectivos económicos e comerciais do establecemento.

RA6. Xestiona o control da adega, para o que identifica as súas condicións atendendo á oferta.

Criterios de avaliación exixibles:

- a) Caracterizar os espazos físicos de conservación do viño e outras bebidas, así como as súas condicións ambientais.
- b) Identificar os equipamentos e a maquinaria para a conservación de viño e outras bebidas.
- c) Calcular as necesidades de aprovisionamento e almacenamento en función das existencias e das previsións de servizo.
- d) Formalizar os documentos de aprovisionamento.
- e) Seleccionar provedores tendo en conta a oferta e os intereses da empresa.
- f) Revisar a entrada de mercadorías antes do seu almacenamento, e contrastouse cos seus soportes documentais.
- g) Establecer os procesos de rotación de existencias.
- h) Identificar correctamente os viños reservados pola clientela.
- i) Evitar o consumo innecesario de recursos.
- j) Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A primeira parte da proba suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo. Consistente nunha batería de preguntas curtas e/ou de tipo test. As respostas incorrectas e/ou sen contestar restarán e para a obtención da nota aplicarase a seguinte fórmula:  $[(n^{\circ} \text{ aciertos} - (n^{\circ} \text{ erros ou sen contestar} / 2)) / n^{\circ} \text{ preguntas}] \times 10$ .

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio. Cualificarase de 0 a 10 puntos para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

Superada a primeira proba procederase a realizar a segunda parte (proba práctica) da mesma, esta terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento dun ou varios supostos prácticos, que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Cualificarase de 0 a 10 puntos. Para obter a cualificación positiva na segunda proba exixirase unha valoración de a lo menos 5 puntos sobre 10 en cada unha das listas de chequeo proposta para a súa valoración. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

A cualificación final correspondente da proba do módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos.

## 4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

### 4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consiste en un exame teórico-escrito, que permita ao alumnado elaborar as súas respostas de acordo cos seus coñecementos, podendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio termolóxico.

O exame teórico-escrito consistirá nun conxunto de ítems de enunciado breve os que lles seguen unha ou máis respostas presentadas a modo de alternativas. En algúns casos debe respostar con una frase curta, unha palabra, unha cifra, opción correcta, etc.

Polo tanto, realizarase en forma de probas obxetivas cuias preguntas serán:

De evocación

Resposta breve

Complementación (en unha frase ou texto que faltan palabras incluír esas palabras)

Texto incompleto (completar un texto incompleto con outra parte do texto)

Gráficas (Realizar un gráfico ou debuxo como resposta. Eje., debuxo de ángulo agudo).

De discriminación

Duas ou máis opcións (verdadero-falso)

Opcións múltiples

Xustificación da opción (Xustificar a opción elixida).

De recoñecemento

Selección múltiple (Exem.: seleccionar familias de palabras, tempo, temporal, temporalidade, etc.).

Elección da mellor resposta (De varias respostas boas elixir a máis axeitada).

Asociación (Exem.: asociar dúas palabras en idiomas distintos).

De identificación

Ordenación (Ordenar números de maior a menor)

Localización (Exem.: localizar o erro nunha proba de atención ou discriminación)

De probas múltiples (Exem.: dadas operacións de matemáticas identificar aquela ou aquelas erróneas).

#### 4.b) Segunda parte da proba

Suposto/s práctico/s realizado no taller de Servizos.

Será requisito imprescindible para realizar a proba práctica presentarse co uniforme de servizos e co seguinte material:

¿ Sacarrollos

¿ Sacachapas

¿ Bolígrafo azul

¿ Puntilla

¿ Cerillas ou mechero

A proba consistirá no desenvolvemento de varios supostos de posta a punto, servizo, análise organoléptica, maridaxe de diferentes tipos de bebidas, no cal se deberá manifestar a competencia na execución dos diversos



aspectos contemplados nesta programación.