

Degustador de vinho (CBO 5134-10)	
Eixo tecnológico:	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Segmento:	Hospitalidade
Qualificação:	Ensino Médio completo; curso de <i>Sommelier</i> ou Técnico em enologia
Subordinação:	não se aplica
Funções	
13. Organizar o estoque de produtos para as produções.	
40. Recepcionar clientes em estabelecimentos de A&B.	
43. Realizar ensaios físicos em bebidas.	
76. Verificar características sensoriais de vinhos .	
91. Preparar o <i>mise en place</i> da degustação de vinhos .	
100. Degustar vinhos .	
Conhecimentos	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito de 5 Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, conceito e aplicabilidade no trabalho de manipulação e serviços de alimentos e bebidas. • Planejamento para a execução do serviço: <i>checklist</i>, documentos de controle de materiais. • <i>Mise en place</i>: conceito e finalidade. • Boas práticas: conceito, contaminação cruzada e procedimentos quanto ao controle de água para produção de alimentos; de higienização de instalações físicas, móveis e utensílios; de higiene e saúde dos colaboradores; para descarte de resíduos; de controle de pragas; de compra e transporte de alimentos; quanto ao armazenamento de matéria-prima; embalagens e produtos de limpeza; normas e legislação aplicadas; perigos, microrganismos que causam doenças transmitidas por alimentos (DTA); recolhimento e guarda de amostras de alimentos; definição de procedimentos operacionais padronizados (POPs); manual de boas práticas; legislações vigentes; tempo x temperatura das preparações culinárias, entre outros. • Bebidas alcoólicas: processo produtivo (fermentação, destilação, infusão) e regiões produtoras (geografia, denominações de origem). • Bebidas não alcoólicas: processo produtivo/de fabricação; regiões produtoras (azeites, cafés e chás); características e particularidades; técnicas de preparo. • Análise sensorial de bebidas: visual, olfativo, gustativo e a bebida como um todo. • Terminologia técnica da análise sensorial de bebidas e resgate da memória sensorial. • Materiais e documentos técnicos. • Emissão de laudos, necessário estar de acordo com as legislações: • Mapa nº 54, de 18 de novembro de 2009; • Mapa nº 55, de 18 de novembro de 2009; • Estoque: armazenamento; fluxo e organização de produtos e ingredientes; primeiro que vence, primeiro que sai (PVPS) e primeiro que entra, primeiro que sai (PEPS); estoque mínimo e máximo. • Degustação de bebidas: aspectos visuais, olfativos e gustativos. 	
Comportamentos destacados	
<ul style="list-style-type: none"> • Atenção e cuidado na realização das suas atividades. • Proatividade, responsabilidade e comprometimento na realização das atividades. • Atenção às inovações e mudanças do segmento. • Sigilo empresarial. • Comportamento investigativo. 	



Tendências específicas

- Aumento da preocupação com a manipulação segura dos alimentos e bebidas.
- Aumento da preocupação com questões relacionadas à saudabilidade.
- Aumento da preocupação com o meio ambiente e a adoção de práticas sustentáveis.
- Aumento do uso das redes sociais para avaliação dos produtos.
- Aumento do interesse dos consumidores por vinhos.
- Preocupação com a origem dos vinhos e derivados consumidos (se a empresa aplica os princípios do *Fair trade* e do trabalho decente).

Temas para formação continuada

- Ampliar constantemente repertório de aromas e sabores.
- Conhecimento de legislações sanitárias em vigor no País.
- Comunicação em língua estrangeira (no mínimo, Espanhol e Inglês).
- Precificação: pesquisa de mercado, análise dos custos diretos e indiretos, aplicação de margem de lucro por produto.

