

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0509) REPOSTERÍA (RD 685/2011, de 13 de mayo)

COMPETENCIA GENERAL: Praelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	HOT223_2 REPOSTERÍA (RD 1228/2006 de 27 de octubre)	UC0709_2	Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 7703.1048 Pastelero. ▪ 7703.1057 Trabajador de la elaboración de caramelos y dulces. ▪ 7703.1066 Trabajador de la elaboración de productos de cacao y chocolate. ▪ Repostero. ▪ Pastelero en general. ▪ Elaborador–decorador de pasteles.
		UC0306_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples	
		UC0710_2	Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.	
		UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional				Duración	
H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas	Máx. Horas Distancia
60	MF0709_2: Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos	60		60	40
120	MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería-repostería	120	UF1052: Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería	80	30
			UF1053: Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería	40	10
180	MF0710_2: Productos de repostería.	180	UF1096: Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas	60	20
			UF1097: Elaboración y presentación de postres de cocina	60	20
			UF1098: Elaboración y presentación de helados	60	20
60	MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60		60	50
	MP0229: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80			
420	Duración horas totales certificado de profesionalidad	500	Duración horas módulos formativos	420	190
				Total %	45,23

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0709_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración Técnico superior en Dirección de Cocina. Técnico superior en Procesos y calidad en la Industria Alimentaria. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de restauración de la familia profesional de hostelería y turismo 	1 año	3 años
MF0306_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración Técnico superior en Dirección de Cocina. Técnico superior en procesos y calidad en la Industria Alimentaria. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de restauración de la familia profesional de hostelería y turismo y del área de panadería pastelería, confitería y molinería de la familia profesional de industrias alimentarias 	1 año	3 años
MF0710_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente o otros títulos equivalentes Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración Técnico superior en Dirección de Cocina. Técnico superior en procesos y calidad en la Industria Alimentaria Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de restauración de la familia profesional de hostelería y turismo 	1 año	3 años
MF0711_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en: Ciencia y Tecnología de los alimentos. Medicina y cirugía. Biología. Bioquímica. Química. Enología. Farmacia. Medicina. Veterinaria. Ciencias Ambientales. Ciencias del Mar Ingeniero Agrónomo Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. 	1 año	Imprescindible requisito de titulación

Espacio Formativo	Superficie m2 15 Alumnos	Superficie m2 25 Alumnos	Certificado de profesionalidad que deroga
Aula polivalente	30	50	
Taller de pastelería	130	130	
Economato y Bodega	20	20	