

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
(HOTR0109) OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA (RD 685/2011 de 13 de mayo)

Competencia General: Praelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados *
1	HOT508_1 OPERACIONES BASICAS DE PASTELERIA (RD 1179/2008 de 11 de Julio)	UC1333_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería	<ul style="list-style-type: none"> . Ayudante de pastelería. . Ayudante de almacén de pastelería. . Empleado/a de establecimiento de pastelería.
		UC1334_1	Praelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas	

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL					Duración	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF1333_1	Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería	120	UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	20
			UF0817	Aprovisionamiento interno en pastelería	30	20
			UF0818	Conservación en pastelería	60	10
MF1334_1	Praelaboración, elaboración y presentación en pastelería	240	UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	20
			UF0819	Praelaboración de productos básicos en pastelería	90	30
			UF0820	Elaboraciones básicas de productos en pastelería	90	30
			UF0821	Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería	30	10
MP0167	Módulo de prácticas profesionales no laborales	80			80	--
Duración total del certificado de profesionalidad					410	120

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS		
				Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida	
					Con Acreditación	Sin Acreditación
MF1333_1	No se precisan condiciones de acceso	UF0053		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado/a, ingeniero/a, arquitecto/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado/a, ingeniero/a técnico/a, arquitecto/a técnico/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico/a y Técnico/a Superior de las familias profesionales de Hostelería y Turismo y de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área de restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo 	1 Año	3 Años
		UF0817	Debe haberse superado UF0053			
		UF0818	Debe haberse superado UF0053			
MF1334_1		UF0053				
		UF0819	Debe haberse superado UF0053			
		UF0820	Debe haberse superado UF0053			
		UF0821	Debe haberse superado UF0053			
				Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca		

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m2 15 alumnos/as	Superficie m2 25 alumnos/as
Aula polivalente	30	50
Taller de pastelería	135	135
Almacén	20	20

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA

*** Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:**

Camé de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.