

HOSTELERÍA Y TURISMO

Área Profesional: Restauración

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTRO210) DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN PASTELERÍA (RD 1695/2011, de 18 de noviembre)

COMPETENCIA GENERAL: Supervisar la ejecución y preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de toda clase de productos de pastelería, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene y dirigir establecimientos de producción y venta de pastelería, diseñando y comercializando sus ofertas, de forma que se consigan la calidad y los objetivos económicos establecidos.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados *
3	HOT542_3 DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN PASTELERÍA (RD 561/2011, de 20 de abril)	UC1775_3	Supervisar la ejecución y aplicar las técnicas de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos	<ul style="list-style-type: none"> • Jefe/a de obrador. • Jefe/a de pastelería de hotel y restaurante. • Gerente de empresas de producción y venta de pastelería.
		UC1776_3	Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar helados y semifríos.	
		UC1777_3	Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar productos de confitería y chocolates	
		UC1778_3	Supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.	
		UC1779_3	Gestionar procesos de aprovisionamiento en pastelería.	
		UC1780_3	Diseñar y comercializar productos de pastelería	
		UC1781_3	Dirigir y gestionar un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería.	
		UC1782_3	Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de pastelería.	
		UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	

HOSTELERÍA Y TURISMO

Área Profesional: Restauración

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL					Duración
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas
MF1775_3	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas, cremas y rellenos.	160	UF1739	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas	80
			UF1740	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos	80
MF1776_3	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos	80			80
MF1777_3	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería y chocolates	100	UF1741	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería	50
			UF1742	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates	50
MF1778_3	Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería	50			50
MF1779_3	Aprovisionamiento en pastelería	60			60
MF1780_3	Diseño y comercialización de ofertas de pastelería	120	UF1743	Diseño de ofertas de pastelería	40
			UF1744	Comercialización de ofertas de pastelería	80
MF1781_3	Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80			80
MF1782_3	Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80			80
MF0711_2	Seguridad, higiene y protección ambiental en Hostelería	60			60
MP0370	Módulo de prácticas profesionales no laborales	80			80
		Duración total del certificado de profesionalidad			870

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS				
				Acreditación requerida		Experiencia profesional requerida		
						Con acreditación	Sin acreditación	
MF1775_3	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: – Estar en posesión del título de Bachiller.	UF1739		<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 superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración 	2 años	4 años		
		UF1740	Debe superarse la UF1739					
MF1776_3	– Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.						2 años	4 años
MF1777_3	– Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.	UF1741					2 años	4 años
		UF1742	Debe superarse la UF1741					
MF1778_3	– Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior.						2 años	4 años
MF1779_3							2 años	4 años
MF1780_3	– Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.	UF1743					2 años	4 años
		UF1744					2 años	4 años
MF1781_3	– Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.						2 años	4 años
MF1782_3				2 años	4 años			

MF0711_2			<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos. • Licenciado en medicina y cirugía • Licenciado en Biología • Licenciado en Bioquímica • Licenciado en Química. • Licenciado en Enología. • Licenciado en Farmacia. • Licenciado en Veterinaria. • Licenciado en Ciencias ambientales. • Licenciado en 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
----------	--	--	---	-------	--

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
Economato	20	20

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA	
--	--

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

Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.