

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**
**(HOTR0509) REPOSTERÍA (RD 685/2011 de 13 de mayo, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)**

**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.

Nivel	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"> <li>. 7703.1048 Pastelero/a.</li> <li>. 7703.1057 Trabajador/a de la elaboración de caramelos y dulces.</li> <li>. 7703.1066 Trabajador /a de la elaboración de productos de cacao y chocolate.</li> <li>. Repostero/a.</li> <li>. Pastelero/a en general.</li> <li>. Elaborador-decorador/a de pasteles.</li> </ul>
		UC0306_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	
		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**

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL					Duración	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF0709_2	Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos	60			60	40
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
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
MF0711_2	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60			60	50
MP0229	Módulo de prácticas profesionales no laborales	80			80	--
Duración total del certificado de profesionalidad					500	190

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS			
				Acreditación requerida		Experiencia profesional requerida	
						Con Acreditación	Sin Acreditación
MF0709_2	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: – Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria – Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado/a , ingeniero/a, arquitecto/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Diplomado/a, ingeniero/a técnico/a , arquitecto/a técnico/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>• Técnico/a Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo</li> <li>• Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo</li> </ul>	1 año	3 años	
MF0306_2	– Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional	UF1052			1 año	3 años	
	– Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio	UF1053			1 año	3 años	
MF0710_2	– Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años	UF1096					
	– Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación	UF1097					
		UF1098					
MF0711_2				1 año	Imprescindible requisito de acreditación		

Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m <sup>2</sup> 15 alumnos/as	Superficie m <sup>2</sup> 25 alumnos/as
Aula polivalente	30	50
Taller de pastelería	130	130
Economato y bodega	20	20

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA

\* Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Camé de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.