

### DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTERERÍA	Duración	80
Código	MF1781_3		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN PASTERERÍA	Nivel	3
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas	Duración	80
	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos		80
	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (Transversal)		80
	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería		50
	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates		50
	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos		80
	Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería		50
	Diseño de ofertas de pastelería		40
	Comercialización de ofertas de pastelería		80
	Aprovisionamiento en pastelería		60
	Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería		80
	Prácticas profesionales no laborales		80

#### Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia: UC1781\_3: Dirigir y gestionar un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería.

#### Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

#### Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Desarrollar proyectos de negocios de pastelería con el objeto de analizar su grado de viabilidad

CE1.1 Identificar los puntos necesarios para redactar pequeños proyectos de negocio en pastelería.

CE1.2 En un supuesto práctico de desarrollo de proyectos de negocios en pastelería.

- Analizar la oferta y la demanda del mercado de pastelería para determinar las características del producto o servicio.
- Describir las características de los equipamientos y espacios necesarios para valorar la inversión necesaria
- Documentar la distribución de los equipamientos, espacios y flujos de actuación de las personas para delimitar las necesidades iniciales.
- Describir las características que identifican el producto o servicio para analizar su grado de viabilidad
- Analizar las diferentes fuentes de financiación para seleccionar las más adecuadas a las características del proyecto.
- Determinar la estructura de ingresos, costes, cobros y pagos de forma provisional para determinar la viabilidad del proyecto.

C2: Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para establecimientos de pastelería.

CE2.1 Describir las fases y pasos lógicos de un proceso de planificación empresarial para establecer objetivos, tomar decisiones y seleccionar medios.

CE2.2 Identificar los elementos básicos para establecer un proceso de dirección por objetivos.

CE2.3 En supuestos prácticos de planificación empresarial:

- Formular objetivos para un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería en el marco de hipotéticos planes generales de empresa.

- Seleccionar las opciones de actuación más convenientes para la consecución de los objetivos propuestos.
- Plantear los programas que se deriven de tales opciones para determinar los medios humanos y materiales necesarios

C3: Analizar distintos tipos de estructuras organizativas, funcionales y de relaciones internas y externas para determinar las más adecuadas al establecimiento de producción y venta de productos de pastelería.

CE3.1 Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración para su adecuación a un proyecto de negocio.

CE3.2 Describir los factores que determinan una organización eficaz, argumentando su lógica.

CE3.3 Comparar las estructuras y relaciones departamentales más características de los distintos establecimientos, áreas o departamentos de pastelería para identificar la distribución de funciones.

CE3.4 Describir los circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan en el marco de tales estructuras para garantizar las buenas relaciones interdepartamentales.

CE3.5 Describir las relaciones internas y externas de los establecimientos de producción y venta de productos de pastelería, con otras empresas, áreas o departamentos.

CE3.6 A partir de estructuras organizativas y funcionales de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería:

- Evaluar la organización, para efectuar un juicio crítico de las soluciones organizativas adoptadas.
- Proponer soluciones y organigramas alternativos a las estructuras y relaciones interdepartamentales caracterizadas para proponer cambios dirigidos a mejorar la organización.

C4: Aplicar técnicas de selección de personal de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería, para definir y cubrir todos y cada uno de los puestos de trabajo.

CE4.1 Describir los puestos de trabajo más característicos de los establecimientos de producción y venta de productos de pastelería, y relacionarlos con diferentes tipos de establecimientos.

CE4.2 Identificar diferentes fuentes de reclutamiento empleadas para selección de personal y relacionarlas con diferentes puestos de trabajo.

CE4.3 En casos prácticos de selección de personal de un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería,:

- Definir los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada componente de los equipos de trabajo de la unidad.
- Evaluar los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas.
- Determinar las técnicas a emplear en el proceso de selección de personal.
- Identificar las formas de contratación idóneas para la gestión de la plantilla.
- Identificar y aplicar las particularidades del convenio colectivo.

C5: Aplicar técnicas de dirección del personal dependiente, identificando los métodos para involucrarle en los objetivos y motivarle para que tenga una alta capacidad de respuesta a las necesidades de la empresa y sus clientes y desarrolle su profesionalidad.

CE5.1 En supuestos prácticos de aplicación de técnicas de dirección de personal:

- Relacionar los objetivos y metas de la empresa o área para determinar los medios materiales necesarios para su consecución y las responsabilidades del equipo.
- Promover el trabajo en equipo del personal dependiente mediante acciones de motivación que permita mejorar el nivel de esfuerzo y responsabilidad individual.

CE5.2 En supuestos prácticos de aplicación de técnicas de dirección de personal:

- Diseñar reuniones y conducirlas de manera que resulten eficaces.
- Diseñar acciones formativas del personal para mejorar su profesionalidad
- Describir sistemas de evaluación de la productividad y corrección de las desviaciones.
- Diseñar sistemas de incentivos.

## Contenidos:

### 1. Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de pastelería.

- Análisis del entorno general.
  - Análisis del consumidor.
  - Análisis de la competencia.
  - Fuentes para el estudio:
    - Primarias.
    - Secundarias.
- Análisis interno:
  - Aspectos económicos.
  - Aspectos tecnológicos.
  - Aspectos laborales.
  - Aspectos legales.
- Composición de la oferta en pastelería:
  - Variedades de la oferta.

- Requisitos gastronómicos.
- Planificación, redacción y diseño de cartas y oferta de productos de pastelería.

## **2. Elección de instalaciones y Equipamientos en Pastelería**

- Locales e instalaciones en pastelería.
  - Características del local.
  - Identificación de flujos de actuación de las personas.
  - Distribución de las zonas.
  - Decoración.
- Equipamiento:
  - Mobiliario.
  - Iluminación.
  - Maquinaria y utensilios.
  - Frío y acondicionamiento.

## **3. Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de pastelería**

- Plan de inversión.
- Plan de financiación.
- Estimación de gastos.
- Costes internos.
- Costes externos.
- Ratios básicos.
- Memoria proyecto.
  - Actividad de la sociedad.
  - Base de presentación de las cuentas anuales.
  - Distribución de resultados.
  - Normas de valoración.
  - Activo inmovilizado.
  - Capital social.
  - Deudas.
  - Gastos.
- Documentación legal.
  - Requisitos técnicos exigidos.
  - Licencias y documentación.
  - Aplicación normativa higiénico-sanitaria.
  - Seguros de responsabilidad civil y otros.
  - Información adicional.

## **4. Planificación empresarial**

- Elementos del proceso de planificación empresarial.
  - Misión.
  - Objetivos.
  - Estrategias.
  - Políticas.
  - Procedimientos.
  - Reglas.
  - Programas.
  - Presupuesto.
- Pautas de la planificación estratégica en pastelería.
  - Metas de la empresa.
  - Capacidades de los directivos.
  - Fortalezas y debilidades internas.
  - Análisis de amenazas y oportunidades del entorno.
  - Desarrollo de planes.
  - Selección de alternativas.
  - Medición de resultados y control estratégico.
- Objetivo empresarial y plan estratégico.
  - Posición competitiva óptima.
  - Planificación de la organización.
  - Descripción del mercado, existente o por crear.

- Ventajas competitivas.
- Definición de objetivos corporativos, departamentales e individuales.
- Análisis de las desviaciones frente a los objetivos.
- Comunicación interna y externa en la empresa.

## **5. Organización en los establecimientos de pastelería**

- Clasificación.
  - Obrador de pastelería con venta al público.
  - Pastelerías y confiterías.
  - Café y Pastelería.
  - Otros establecimientos especializados: Bombonerías y tiendas gourmet entre otros.
- Descripción de una organización eficaz.
  - Especialización del trabajo.
  - Departamentalización.
  - Cadena de mando.
  - Extensión del tramo de control.
  - Centralización y descentralización.
  - Formalización.
- Tipos de estructuras organizativas.
  - Estructura Lineal.
  - Estructura Funcional.
  - Estructura Línea y Staff.
  - Estructura en Comité.
  - Estructura Matricia.
- Organigrama.
  - Definición y características.
  - Funciones.
  - Tipos.
    - Organigrama vertical.
    - Organigrama horizontal.
    - Organigrama circulares.
    - Organigrama escalares.
    - Organigrama mixto.
  - Tipos de departamentos en pastelería.
    - Características.
    - Funciones.
  - Organización del trabajo.
    - Confección de horarios y turnos de trabajo.
    - Estimación de necesidades y materiales.
    - Estudio de productividad del departamento.
- Relaciones con otros departamentos.
  - Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
- Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.

## **6. Identificación de puestos de trabajo y selección de personal**

- Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo.
  - Identificación y naturaleza del puesto.
  - Descripción del trabajo.
  - Requerimiento de capacidades.
  - Otros requerimientos.
- Procedimientos para la selección de personal.
  - Perfil profesiográfico.
  - Reclutamiento.
  - Preselección de candidatura.
  - Instrumentos de selección.
    - Test psicotécnico.
    - Pruebas profesionales.
    - Entrevistas.
- Normativa aplicable a los recursos humanos.
  - Contratación.

- Estatuto de los trabajadores.
- Convenios colectivos.

#### **7. Aplicación de técnicas de dirección en pastelería**

- Características de la Dirección.
  - Unidad de mando.
  - Delegación.
- Tipos de Dirección.
  - Global.
  - Departamental.
  - Operacional.
- Ciclo de la Dirección.
  - Planificación y toma de decisiones.
  - Integración.
  - Trabajo en equipo.
  - Evaluación del desempeño.
  - Retribución.
  - Motivación.
- Formación interna y continua de los trabajadores.
  - Análisis de las necesidades.
  - Ventajas de la formación.
- Sistemas de incentivos para el personal.
  - Programas de pagos de incentivos.
  - Reducción de la rotación de personal.
  - Ayuda a la formación.
  - Conciliación.
- Seguridad laboral.

### **Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES**

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- 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
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad.