

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.

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 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

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
60	MF0709_2: Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos	60		60
120	MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería-repostería	120	UF1052: Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería	80
			UF1053: Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería	40
180	MF0710_2: Productos de repostería.	180	UF1096: Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas	60
			UF1097: Elaboración y presentación de postres de cocina	60
			UF1098: Elaboración y presentación de helados	60
60	MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60		60
	MP0229: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80		
420	Duración horas totales certificado de profesionalidad	500	Duración horas módulos formativos	420

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 de la familia profesional de Hostelería y turismo • 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 de la familia profesional de Hostelería y turismo • Certificados de Profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo. 	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 u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo • 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. • 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 dietéticas. 	1 año	Imprescindible acreditación

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

Certificado de profesionalidad que deroga	