

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0109) OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA (RD 685/2011, de 13 de mayo)

COMPETENCIA GENERAL: Preelaborar, 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

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
1	HOT414_1 OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA (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 de establecimiento de pastelería.
		UC1334_1	Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
120	MF1333_1: Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería	120	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30
			UF0817: Aprovisionamiento interno en pastelería	30
			UF0818: Conservación en pastelería	60
240	MF1334_1: Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería.	240	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30
			UF0819: Preelaboración de productos básicos de pastelería.	90
			UF0820: Elaboraciones básicas de productos de pastelería.	90
			UF0821: Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería.	30
	MP0167: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80		
360	Duración horas totales certificado de profesionalidad	410	Duración horas módulos formativos	330

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF1333_1		<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 y Técnico 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
MF1334_1		<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 y Técnico 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

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos
Aula polivalente	30	50
Taller de pastelería	135	135
Almacén	20	20

Certificado de profesionalidad que deroga	
---	--