

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0210) 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.

NIV.	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 de obrador. • Jefe 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.			

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
180	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
90	MF1776_3: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos	80		80
120	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
60	MF1778_3: Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería	50		50
60	MF1779_3: Aprovisionamiento en pastelería	60		60
120	MF1780_3: Diseño y comercialización de ofertas de pastelería	120	UF1743: Diseño de ofertas de pastelería	40
			UF1744: Comercialización de ofertas de pastelería	80
90	MF1781_3: Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80		80
90	MF1782_3: Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80		80
60	MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60		60
	MP0370: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80		
870	Duración horas totales certificado de profesionalidad	870	Duración horas módulos formativos	790

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF1775_3	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 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración. 	1 año	4 años
MF1776_3		<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 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración. 	1 año	4 años
MF1777_3		<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 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración. 	1 año	4 años
MF1778_3		<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 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración. 	1 año	4 años
MF1779_3		<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 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración. 	1 año	4 años
MF1780_3		<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 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración. 	1 año	4 años

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF1781_3		<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 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración. 	1 año	4 años
MF1782_3		<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 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración. 	1 año	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 dietéticas. 	1 año	Imprescindible acreditación

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

Certificado de profesionalidad que deroga