

**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.	<input type="checkbox"/> 7703.1048 Pastelero. <input checked="" type="checkbox"/> 7703.1057 Trabajador de la elaboración de caramelos y dulces. <input checked="" type="checkbox"/> 7703.1066 Trabajador de la elaboración de productos de cacao y chocolate. <input type="checkbox"/> Repostero. <input type="checkbox"/> Pastelero en general. <input checked="" type="checkbox"/> 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	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	500	<b>Duración horas módulos formativos</b>	420