

<b>1. DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (ES)</b> Certificado de Profesionalidad de nivel 2 en HOTR0509 REPOSTERÍA
<b>2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (EN)</b> Professional Certificate Level 2 in HOTR0509 PATISSERIE (Esta traducción no tiene carácter oficial)
<b>3. PERFIL DE COMPETENCIAS</b> <p>El titular de este certificado de profesionalidad tiene adquirida la <b>competencia general</b> de preelaborar, 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. Esta competencia general se concreta en las siguientes <b>unidades de competencia</b> (UC):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos (UC0709_2).</li><li>– Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería (UC0306_2).</li><li>– Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados (UC0710_2).</li><li>– Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (UC0711_2).</li></ul> <p>Las competencias profesionales se adquieren conforme a los <b>resultados de aprendizaje</b> especificados en los Módulos formativos (MF):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos (MF0709_2).</li><li>– Elaboraciones básicas para pastelería-repostería (MF0306_2).</li><li>– Productos de repostería (MF0710_2).</li><li>– Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (MF0711_2).</li><li>– Formación práctica en centros de trabajo en repostería (MP0229)</li></ul> <p>(Véase base legal para conocer todos los resultados de aprendizaje adquiridos por el poseedor de este Certificado en cada MF).</p> <p>A modo de referente, los resultados de aprendizaje de la Formación Práctica en centros de trabajo que completan y refuerzan los adquiridos en el resto de módulos formativos, son:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Colaborar en la confección de ofertas de repostería, estimando sus diferencias.</li><li>– Diferenciar características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas de repostería determinadas.</li><li>– Colaborar en el cálculo de costes de materias primas para estimar precios de ofertas de repostería asociadas.</li><li>– Participar en organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción determinados.</li><li>– Colaborar en los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería-repostería.</li><li>– Colaborar en los procesos de preparación de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería tales como jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, cremas, rellenos dulces y salados y otras, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.</li><li>– Colaborar en aplicar los métodos precisos y operar correctamente los equipos para la conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de pastelería-repostería.</li><li>– Colaborar en desarrollar los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.</li><li>– Colaborar en diseñar y realizar decoraciones para los productos de repostería y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.</li><li>– Cooperar en reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria y de seguridad de la actividad de hostelería.</li><li>– Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.</li></ul>

**4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE CERTIFICADO**

El titular de este certificado ejerce su actividad en sectores y subsectores en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hostelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva); y en establecimientos dedicados a la repostería de obrador, envasado y distribución de productos alimenticios. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

- Pastelero.
- Trabajador de la elaboración de caramelos y dulces.
- Trabajador de la elaboración de productos de cacao y chocolate.
- Repostero.
- Pastelero en general.
- Elaborador–decorador de pasteles.

El poseedor de este Certificado ha recibido la formación necesaria para realizar la manipulación de alimentos de forma competente.

**5. BASE OFICIAL DEL CERTIFICADO****Organismo oficial que expide el certificado**

El Ministerio de Empleo y Seguridad y Social o la administración autonómica en el ámbito de sus competencias, en el nombre del Rey. El Certificado tiene validez en toda España.

**Nivel del certificado**

El Certificado de profesionalidad de nivel 2 del Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad se corresponde con el nivel 3 de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-P 2011).

El nivel del Marco Europeo de Cualificaciones (MEC):

**Escala de valoración / Acreditación del certificado**

El sistema de calificación y superación de los Módulos formativos (MF) se expresarán en una escala numérica de 0 a 10. El valor mínimo para la superación es 5 en cada MF y Apto en el Módulo de Formación Práctica en el Centro de Trabajo. Las calificaciones finales obtenidas tendrán las siguientes valoraciones:

- No APTO: 0 a 4,9
- APTO Suficiente: 5 a 6,9
- APTO Notable: 7 a 8,9
- APTO Sobresaliente: 9 a 10

**Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación**

Con este Certificado de profesionalidad de nivel 2 se puede acceder a un Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la misma Área de la Familia Profesional.

La Administración educativa reconocerá, a efectos de equivalencia y convalidación, el módulo o módulos profesionales de los Títulos de FP correspondientes a las unidades de competencia de los módulos formativos de este certificado de profesionalidad.

**Base legal**

Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, por el que se establecen seis certificados de profesionalidad de la familia profesional hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualiza el certificado de profesionalidad del anexo III del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, y los certificados de profesionalidad establecidos en el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio. Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualizan los anexos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX y X del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, como anexos I y II del Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo y anexos II, III y V del Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.

**6. MODOS RECONOCIDOS OFICIALMENTE DE OBTENER EL CERTIFICADO**

Este Certificado puede ser obtenido por las siguientes vías:

1. Formativa: Tras superar como apto el programa formativo tanto en modalidad presencial como teleformación.
2. Reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o vías no formales de

formación: Tras superar el proceso de evaluación y acreditación de competencias del conjunto de unidades de competencia del Certificado de Profesionalidad

3. Formación dual: Mediante un contrato para la formación y el aprendizaje, que puede extenderse desde 1 año, o 6 meses por convenio del sector, hasta tres años, donde se compatibiliza el tiempo de trabajo efectivo con el tiempo dedicado a la formación del programa formativo del Certificado de Profesionalidad y su superación.

La vía formativa (1) exige superar los módulos formativos y la formación práctica en el centro de trabajo:

Descripción del programa formativo recibido	Porcentaje total del programa (%)	Duración (en horas)
Módulos formativos	84	420
Formación Práctica en centros de trabajo	16	80
<b>Duración total de la formación hasta obtener el certificado</b>		<b>500</b>

**Requisitos de acceso:**

- Título de Graduado en Educación Superior Obligatoria; o
- Certificado de Profesionalidad de nivel 1 de la misma área profesional del Certificado.
- En caso de no disponer de alguna de las anteriores acreditaciones o de superior nivel, superación de las pruebas de competencia clave.

**Más información:** Los certificados de profesionalidad son el instrumento de acreditación oficial de las cualificaciones profesionales del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales de todas las actividades económicas, en el ámbito de la administración laboral. El Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad se ordena en tres niveles de cualificación (nivel 1, nivel 2 y nivel 3) y, sectorialmente, en 26 familias profesionales y 102 áreas profesionales.

Más información disponible en: [www.sepe.es](http://www.sepe.es)

Centro Nacional Europass: [www.sepie.es](http://www.sepie.es)

(\*) **Nota explicativa.** Este documento está concebido como información adicional al Título en cuestión, pero no tiene ningún valor jurídico en sí mismo. El formato de la descripción se basa en los siguientes textos: Resolución del Consejo 93 / C 49/01 de 3 de diciembre de 1992 sobre la transparencia de las cualificaciones, la Resolución 96 / C 224/04 de 15 de julio de 1996 sobre la transparencia de los certificados de formación profesional del Consejo, y la Recomendación 2001/613/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de julio de 2001, sobre la movilidad en la Comunidad de los estudiantes, las personas en formación, los voluntarios, los profesores y los formadores.

Más información en <http://europass.cedefop.eu.int>

## Información de Certificados de Profesionalidad en el Mapa de Cualificaciones y Formación Profesional en España

