

1. DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (ES) Certificado de Profesionalidad de nivel 3 en HOTR0110 DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA
2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (EN) Professional Certificate Level 3 in HOTR0110 KITCHEN MANAGEMENT AND PRODUCTION (Esta traducción no tiene carácter oficial)
3. PERFIL DE COMPETENCIAS
<p>El titular de este certificado de profesionalidad tiene adquirida la competencia general de administrar unidades de producción culinaria, gestionar sus procesos prestando asistencia técnica y operativa y determinar ofertas gastronómicas, optimizando los recursos materiales y humanos de modo que se satisfagan los objetivos de la organización y las expectativas de los clientes. Esta competencia general se concreta en las siguientes unidades de competencia (UC):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación conservación y regeneración de alimentos (UC1058_3). – Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones (UC1059_3). – Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor (UC1060_3). – Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería (UC1061_3). – Catar alimentos para su selección y uso en hostelería (UC1062_3). – Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (UC0711_2). – Diseñar ofertas gastronómicas (UC1063_3). – Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración (UC1064_3) – Organizar procesos de producción culinaria (UC1065_3). – Administrar unidades de producción culinaria (UC1066_3). <p>Las competencias profesionales se adquieren conforme a los resultados de aprendizaje especificados en los Módulos formativos (MF):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tratamiento de géneros culinarios (MF1058_3). – Elaboraciones culinarias (MF1059_3). – Cocina creativa y de autor (MF1060_3). – Procesos de repostería (MF1061_3). – Cata de alimentos en hostelería (MF1062_3). – Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (MF0711_2). – Ofertas gastronómicas (MF1063_3). – Aprovisionamiento en restauración (MF1064_3). – Organización de procesos de cocina (MF1065_3). – Administración en cocina (MF1066_3). – Formación práctica en centros de trabajo en dirección y producción en cocina (MP0288). <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"> – Participar en procedimientos de supervisión de las operaciones de preelaboración, elaboración y presentación de géneros culinarios, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos. – Cooperar en el proceso de aprovisionamiento interno de géneros, preelaboraciones y elaboraciones culinarias necesarias de acuerdo con planes de producción determinados. – Participar en procedimientos de supervisión de las operaciones preelaboración y presentación de productos de repostería, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos. – Participar en catas de alimentos.

3. PERFIL DE COMPETENCIAS

- Cooperar en la aplicación de las normas de seguridad, higiene y protección ambiental.
- Participar en el diseño de ofertas gastronómicas.
- Colaborar en los procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de bebidas, géneros crudos y semielaborados, elaboraciones culinarias y otros materiales.
- Cooperar en la administración de establecimientos de restauración.
- Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE CERTIFICADO

El titular de este certificado ejerce su actividad en sectores que desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna y colectiva. También puede trabajar en otros sectores, como sanidad, servicios sociales, educación o servicios de transporte. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

- Jefe de partida.
- Jefe de cocina.
- Segundo jefe de cocina.
- Jefe de Catering.
- Encargado de Economato.

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 3 del Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad se corresponde con el nivel 4 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 3 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 1526/2011, de 31 de octubre, por el que se establece un certificado de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluye en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad. (Anexo Único, Código: HOTR0110).

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	93	1030
Formación Práctica en centros de trabajo	7	80
Duración total de la formación hasta obtener el certificado		1110

Requisitos de acceso:

- Título de Bachiller o
- Certificado de Profesionalidad de nivel 2 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

Centro Nacional Europass: 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 los Certificados de Profesionalidad en el Mapa de Cualificaciones y Formación Profesional en España

