

**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"> <li>• Jefe de obrador.</li> <li>• Jefe de pastelería de hotel y restaurante.</li> <li>• Gerente de empresas de producción y venta de pastelería.</li> </ul>
		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	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	870	<b>Duración horas módulos formativos</b>	790



Centro Educativo  
**Fuenllana**