



FICHA DE GRADO C

(HOTR0109) OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA (RD 685/2011, de 13 de mayo)

COMPETENCIA GENERAL: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
1	HOT414_1 OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA (R.D. 1179/2008 de 11 de julio).	UC1333_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.	• Ayudante de pastelería. • Ayudante de almacén de pastelería. • Empleado de establecimiento de pastelería.
		UC1334_1	Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.	



FICHA DE GRADO C

(HOTR0109) OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA (RD 685/2011, de 13 de mayo)

Correspondencia con el CP RD 34/2008 adaptados a la nueva ordenación

Módulo profesional	H.CP	Bloques formativos	Horas centro	Horas empresa en régimen general	Horas totales
MF1333_1 Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería	149	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30	7	37
		UF0817: Aprovisionamiento interno en pastelería.	29	8	37
		UF0818: Conservación en pastelería.	60	15	75
MF1334_1 Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería	298	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30	7	
		UF0819: Preelaboración de productos básicos de pastelería.	89	23	112
		UF0820: Elaboraciones básicas de productos de pastelería.	90	22	112
		UF0821: Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería.	30	7	37
FCOS02 Básico de prevención de riesgos laborales	30	FCOS02 Básico de prevención de riesgos laborales	30		30
Total de horas			358	82	440



FITXA DE GRAU C

(HOTR0109) OPERACIONS BÀSIQUES DE PASTISSERIA (RD 685/2011, de 13 de maig)

COMPETÈNCIA GENERAL: Preelaborar, elaborar i presentar elaboracions senzilles de pastisseria i assistir, seguint instruccions, en la preparació d'altres més complexes, realitzant operacions bàsiques d'aprovisionament intern i aplicant tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments.

NIV.	Qualificació professional de referència	Unitats de competència		Ocupacions o llocs de treball relacionats
1	HOT414_1 OPERACIONS BÀSIQUES DE PASTISSERIA (R.D. 1179/2008 de 11 de juliol).	UC1333_1	Executar operacions bàsiques d'aprovisionament intern i conservació de preelaboracions i elaboracions de pastisseria.	• Ajudant de pastisseria. • Ajudant d'emmagatzematge de pastisseria. • Empleat d'un establiment de pastisseria.
		UC1334_1	Preelaborar, elaborar i presentar elaboracions senzilles de pastisseria i assistir en elaboracions complexes.	



FITXA DE GRAU C

(HOTR0109) OPERACIONS BÀSIQUES DE PASTISSERIA (RD 685/2011, de 13 de maig)

Correspondència amb el CP RD 34/2008 adaptats a la nova ordenació

Mòdul professional	H.CP	Blocs formatius	Hores centre	Hores empresa en règim general	Hores totals
MF1333_1 Aprovisionament intern i conservació en pastisseria	149	UF0053: Aplicació de normes i condicions higiènic-sanitàries en restauració.	30	7	37
		UF0817: Aprovisionament intern en pastisseria.	29	8	37
		UF0818: Conservació en pastisseria.	60	15	75
MF1334_1 Preelaboració, elaboració i presentació en pastisseria	298	UF0053: Aplicació de normes i condicions higiènic-sanitàries en restauració.	30	7	
		UF0819: Preelaboració de productes bàsics de pastisseria.	89	23	112
		UF0820: Elaboracions bàsiques de productes de pastisseria.	90	22	112
		UF0821: Presentació i decoració de productes de rebosteria i pastisseria.	30	7	37
FCOS02 Bàsic de prevenció de riscos laborals	30	FCOS02 Bàsic de prevenció de riscos laborals.	30		30
Total d'hores			358	82	440