

FONDO SOCIAL EUROPEO PLUS (FSE+) 2021-2027- PROGRAMA DE EMPLEO, EDUCACIÓN, FORMACIÓN Y ECONOMÍA SOCIAL (EFESO)

DESCRIPCIÓN DEL ITINERARIO FORMATIVO	
DENOMINACIÓN DE LA ESPECIALIDAD	
Repostería	
FAMILIA PROFESIONAL	
Hostelería y turismo	
COMPETENCIA GENERAL	
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.	
ÁMBITO PROFESIONAL	
Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de pastelería y repostería.	
OCCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
DURACIÓN TOTAL EN HORAS	
553 horas	
RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • MF0709_2: Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos (60 horas). • MF0306_2: (Transversal) Elaboraciones básicas para pastelería-repostería (120 horas). • MF0710_2: Productos de repostería (180 horas). • MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas). • MP0229: Modulo de prácticas profesionales no laborales de Repostería (80 horas). • FORMACIÓN TRANSVERSAL (9 horas). • FORMACIÓN COMPLEMENTARIA (34 horas). • TUTORÍAS (10 horas). 	
UNIDADES DE COMPETENCIA	
<ul style="list-style-type: none"> • UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos. • 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. 	
REAL DECRETO DE REFERENCIA	
RD 685/2011, de 13 de mayo, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto	
NIVEL DE CUALIFICACIÓN 2. TITULACIÓN DE REFERENCIA	
Nivel 2: Se requiere el graduado en Educación Secundaria Obligatoria o equivalente, un certificado profesional de nivel 2, o un certificado profesional de nivel 1 de la misma familia profesional.	