

**REPOSTERÍA (RD 1376/2008)****FAMILIA PROFESIONAL : Hostelería y Turismo**

NIVEL	2	CÓDIGO	HOTR0509
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	500 horas	NORMATIVA	RD 685/2011

UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC0709_2	Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	MF0709_2	Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos	60	
UC0306_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	MF0306_2	Elaboraciones básicas para pastelería-repostería	120	- UF1052: <i>Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería (80 horas).</i> - UF1053: <i>Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería (40 horas)</i>
UC0710_2	Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	MF0710_2	Productos de repostería	180	- UF1096: <i>Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas (60 h)</i> - UF1097: <i>Elaboración y presentación de postres de cocina (60 horas).</i> - UF1098: <i>Elaboración y presentación de helados (60 horas)</i>
UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	MF0711_2	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60	
		MP0229	Modulo de prácticas profesionales no laborales de Repostería	80	

Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa	Requisitos necesarios para el ejercicio profesional	Certificado de Profesionalidad derogado
Técnico en Cocina y gastronomía <ul style="list-style-type: none"> • REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre • Currículo: ORDEN ESD 3408/2008 de 3 de noviembre Técnico en Servicios de Restauración <ul style="list-style-type: none"> • RD 1690/2007, de 14 de diciembre. Técnico en Panadería, Repostería y Confitería <ul style="list-style-type: none"> • REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre 	Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración es necesario poseer una certificación o documentación que acredite la formación sobre manipulación de alimentos	