

ANNEX II

I. IDENTIFICACIÓ DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

Denominació: Rebosteria

Codi: HOTR0509

Família professional: Hoteleria i turisme

Àrea professional: Restauració

Nivell de qualificació professional: 2

Qualificació professional de referència:

HOT223_2 Rebosteria (RD 1228/2006, de data 27 d'octubre)

Relació d'unitats de competència que configuren el certificat de professionalitat:

UC0709_2: Definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums.

UC0306_2: Realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses, pastes i productes bàsics de múltiples aplicacions per a pastisseria i rebosteria.

UC0710_2: Elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats.

UC0711_2: Actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria.

Competència general:

Preelaborar, preparar, presentar i conservar tota classe de productes de rebosteria i definir les seves ofertes, aplicar-hi amb autonomia les tècniques corresponents, per aconseguir la qualitat i els objectius econòmics establerts, i respectar les normes i pràctiques de seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.

Entorn professional:

Àmbit professional:

Desenvolupa la seva activitat professional tant en grans com en mitjanes i petites empreses, principalment del sector d'hoteleria, encara que també pot treballar per compte propi en petits establiments del subsector de restauració. També exerceix la seva activitat en el sector del comerç de l'alimentació en aquells establiments que elaboren i venen productes de pastisseria i rebosteria.

Sectors productius:

Sectors i subsectors productius i de prestació de serveis en els quals es desenvolupen processos d'elaboració i servei d'aliments i begudes, com el sector d'hoteleria i, en el seu marc, els subsectors d'hoteleria i restauració (tradicional, evolutiva i col·lectiva). Establiments dedicats a la rebosteria d'obrador. Establiments dedicats a l'envasament i distribució de productes alimentaris.

Ocupacions o llocs de treball relacionats:

7703.1048 Patisser/a.

7703.1057 Treballador/a de l'elaboració de caramels i dolços.

7703.1066 Treballador/a de l'elaboració de productes de cacau i xocolata.

Reboster/a.
Pâtissier/a en general.
Elaborador/a decorador/a de pastissos.

Requisits necessaris per a l'exercici professional:

Per exercir les activitats relacionades amb l'àrea de restauració és necessari tenir una certificació o documentació que acrediti la formació sobre manipulació d'aliments.

Durada de la formació associada: 500 hores

Relació de mòduls formatius i d'unitats formatives:

MF0709_2: Ofertes de rebosteria, aprovisionament intern i control de consums (60 hores).

MF0306_2: (Transversal) Elaboracions bàsiques per a pastisseria i rebosteria (120 hores).

- UF1052: Elaboració de masses i pastes de pastisseria i rebosteria (80 hores).
- UF1053: Elaboracions complementàries en pastisseria i rebosteria (40 hores).

MF0710_2: Productes de rebosteria (180 hores).

- UF1096: Elaboració i presentació de productes fets a base de masses i pastes (60 hores).
- UF1097: Elaboració i presentació de postres de cuina (60 hores).
- UF1098: Elaboració i presentació de gelats (60 hores).

MF0711_2: (Transversal) Seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria (60 hores).

MP0229: Mòdul de pràctiques professionals no laborals de rebosteria (80 hores).

Vinculació amb capacitacions professionals

La formació que estableix el mòdul formatiu de «Seguretat i higiene i protecció ambiental en hoteleria» garanteix el nivell de coneixements necessaris per obtenir l'acreditació de manipulació d'aliments.

II. PERFIL PROFESSIONAL DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

Unitat de competència 1

Denominació: DEFINIR OFERTES SENZILLES DE REBOSTERIA, REALITZAR L'APROVISIONAMENT INTERN I CONTROLAR CONSUMS

Nivell: 2

Codi: UC0709_2

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: definir ofertes senzilles de rebosteria de manera que siguin atractives, equilibrades i adequades per als clients.

CR1.1 Es defineixen les ofertes de rebosteria tenint en compte:

- Les necessitats i els gustos dels clients potencials.
- El subministrament de les matèries primeres.
- Els mitjans físics, humans i econòmics.
- El tipus de servei que s'ha de realitzar.
- Un bon equilibri, tant en la varietat com en l'ordre i els costos.
- El valor nutritiu dels aliments.
- L'estacionalitat dels productes.
- El tipus de local i la seva situació.

CR1.2 Es comprova que la roda d'ofertes de rebosteria i els suggeriments es realitzen tenint en compte la rotació d'articles o productes de temporada.

CR1.3 S'estableix el sistema de rotació de les ofertes de rebosteria i es permet canviar-les segons l'evolució dels hàbits i gustos de la clientela.

CR1.4 S'apliquen les normes de dietètica i nutrició quan és necessari obtenir un producte amb una composició nutricional determinada.

CR1.5 Es formalitza la presentació impresa de les ofertes de rebosteria, tenint en compte: categoria de l'establiment, objectius econòmics i imatge corporativa.

RP2: comprovar el grau de qualitat de les matèries primeres, perquè el producte ofert tingui el nivell de qualitat que espera el client i es compleixin els objectius econòmics de l'establiment.

CR2.1 Es comprova la qualitat de les matèries primeres, tenint en compte les especificacions de la fitxa tècnica.

CR2.2 Es contrasten les característiques quantitatives de cadascun dels articles utilitzats amb les especificacions de la fitxa tècnica.

CR2.3 S'actualitzen les fitxes d'especificació tècnica d'acord amb els canvis que hi ha hagut en el mercat i en les ofertes de rebosteria.

RP3: sol·licitar les mercaderies que siguin necessàries per cobrir les exigències de la producció.

CR3.1 Es tenen en compte les previsions de producció en la sol·licitud d'aprovisionament intern.

CR3.2 Es formalitza la petició de mercaderies al departament corresponent, si s'escau, a través del full de sol·licitud, utilitzant el procediment establert.

CR3.3 Es comprova que les matèries primeres rebudes es corresponen amb les que consten en la comanda realitzada amb anterioritat i que, a més, compleixen: unitats i pesos nets sol·licitats, nivell de qualitat definit, data de caducitat, embalatge en perfecte estat i temperatura adequada.

RP4: controlar consums, segons les normes establertes, de manera que es puguin determinar els costos de les begudes i aliments emprats.

CR4.1 Es realitzen els vals de comanda d'acord amb les normes establertes i se sol·liciten, si s'escau, la supervisió i l'aprovació del responsable del departament.

CR4.2 Es formalitzen els vals de transferència de productes cedits a altres departaments i queden determinats els costos reals en cadascun d'aquests.

CR4.3 S'aconsegueix estimar el cost dels productes elaborats a partir de les fitxes de consum.

Context professional

Mitjans de producció

Equips i instruments de mesura. Equips de refrigeració. Equips informàtics. Matèries primeres. Material de condicionament, com ara envasos i etiquetes. Extintors i sistemes de seguretat. Uniformes apropiats.

Productes i resultats

Sistema de rotació de l'oferta gastronòmica, establert. Aprovisionament intern realitzat. Registre de les dades corresponents a recepció i consum en els suports establerts, formalitzat. Control de consums efectuat.

Informació utilitzada o generada

Fitxes d'especificació tècnica de matèries primeres. Manuals de processos normalitzats. Manuals de funcionament d'equips, maquinària i instal·lacions per a recepció de mercaderies. Ordres de treball. Documents normalitzats, com comunicats de consum, vals de comandes i transferències, comandes, factures, albarans, fitxes d'especificació tècnica i fitxes de control de consums. Normes de seguretat i higienicosanitàries i de manipulació d'aliments.

Unitat de competència 2

Denominació: REALITZAR I/O CONTROLAR LES OPERACIONS D'ELABORACIÓ DE MASSES, PASTES I PRODUCTES BÀSICS DE MÚLTIPLES APLICACIONS PER A PASTISSERIA I REBOSTERIA

Nivell: 2

Codi: UC0306_2

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: elaborar masses i pastes per obtenir productes de pastisseria i rebosteria d'acord amb el que estableixen la formulació i el protocol d'elaboració de cada tipus de producte.

CR1.1 Es realitza l'aprovisionament de matèries primeres i la preparació d'estris i equips a partir de la fitxa tècnica de fabricació, ordre de treball o procediments que els substitueixin, i es verifica que les característiques de la farina i dels altres ingredients s'ajusten al que es requereix en el procés.

CR1.2 S'aconsegueixen les condicions idònies actuant per mitjà d'operacions manuals sobre els reguladors o mitjans de control del procés en màquines i equips d'operació, i s'informa, si s'escau, de les anomalies detectades.

CR1.3 S'obtenen les masses i les pastes:

- Aplicant-hi les tècniques bàsiques de manipulació o tractament d'aliments en cru.
- Dosificant els ingredients d'acord amb la formulació i segons l'ordre establert.
- Aplicant-hi, en cada cas, tècniques per tamisar, dosificar, barrejar, pastar, refinar, batre, muntar o emulsionar, laminar, fer pasta de full i altres que siguin necessàries.
- Controlant els paràmetres de temps i velocitat de pastament o batut, de temperatura de la massa, espessor i reposos de les masses laminades, i adoptant, en cas de desviacions, les mesures correctores necessàries.
- Verificant les característiques físiques i organolèptiques de la massa o pasta (color, extensibilitat, tenacitat, textura i fluïdesa).

CR1.4 S'utilitzen els equips i mitjans energètics establerts per al procés en tot moment, per tal d'evitar consums, costos i desgast innecessaris.

CR1.5 Es participa en la millora de la qualitat durant tot el procés.

RP2: fer porcions de masses i pastes per aconseguir les unitats individuals requerides, seguint la seqüència d'operacions adequada en cada cas.

CR2.1 Es realitza la preparació d'estris i equips a partir de la fitxa tècnica de fabricació, ordre de treball o procediments que els substitueixin, tenint en compte les característiques del tipus de peça que s'ha d'elaborar.

CR2.2 Es realitzen els temps de repòs en massa adequats per a cada producte.

CR2.3 S'apliquen els mètodes per dividir, conformar, donar la volta, reposar en peça, modelar, distribuir i altres que siguin necessaris en l'ordre i la forma que estableix la fitxa tècnica d'elaboració.

CR2.4 Es comprova que les peces obtingudes tenen la forma, el pes i el volum adequats.

RP3: aplicar el mètode per coure, fregir, escaldar i refredar requerit per a cada producte.

CR3.1 Es preparen els forns, màquines per coure, fregidores, escaldadores, cassoles de bany maria i qualsevol altre equip necessari per elaborar el producte, seleccionant les condicions de temps i temperatura adequades.

CR3.2 Es comprova que les manipulacions prèvies del producte necessàries per a la cocció correcta, s'executen en el moment i la forma adequats (tallar, pintar, donar la volta, incorporar-hi cremes, farciments, etc).

CR3.4 Es planifica la càrrega del forn, màquina per coure, fregidora, cassola de bany maria i d'altres equips, i s'efectua en les quantitats i amb la freqüència adequades per optimitzar el procés.

CR3.4 Es controlen durant la cocció la temperatura, el temps i la humitat, i es prenen, en cas de desviacions, les mesures correctores necessàries.

CR3.5 Es verifica que les característiques físiques i organolèptiques de les peces són les que estableix la seva fitxa tècnica i, si s'escau, s'ajusten les condicions del procés a les especificacions del producte.

CR3.6 Se sotmeten els productes a refredament en la forma establerta, fins que arribin a la temperatura adequada que permeti processar-los posteriorment.

CR3.7 Es comproven les característiques físiques i organolèptiques de la massa o pasta elaborades, ajustant-se al que estableix la fitxa tècnica, i es prenen, en cas contrari, les mesures correctores necessàries.

CR3.8 S'utilitzen els equips i mitjans energètics establerts per al procés en tot moment, per tal d'evitar consums, costos i desgastos innecessaris.

CR3.9 Es realitza la participació en la millora de la qualitat durant tot el procés.

RP4: realitzar altres elaboracions complementàries amb múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria com ara xarops, mermelades, cobertures, gelatines, fondant, praliné, crocant, farciments dolços i salats (crema, trufa, nata, xarcuteria i guarnicions salades), d'acord amb les tècniques bàsiques, de manera que siguin aptes per al consum directe o per completar plats i productes.

CR4.1 Es realitza l'aprovisionament de matèries primeres i la preparació d'estris i equips a partir de la fitxa tècnica de fabricació, ordre de treball o procediments que els substitueixin.

CR4.2 S'aconsegueixen, per mitjà d'operacions manuals sobre els reguladors o mitjans de control del procés en màquines i equips, les condicions idònies d'operació, i s'informa, si s'escau, de les anomalies detectades.

CR4.3 S'executen les elaboracions complementàries de múltiples aplicacions:

- Aplicant-hi les tècniques bàsiques de manipulació o tractament d'aliments en cru.
- Utilitzant, en cada cas, les tècniques d'elaboració apropiades a cada producte: torrar, pelar, triturar, moldre i refinar fruita seca, barrejar, batre o emulsionar, fondre, temperar, modelar, coure, etc.
- Obtenint, per a cada producte, la textura, densitat, fluïdesa i altres característiques físiques i organolèptiques adequades, i adoptant, en cas de desviació, les mesures correctores oportunes.

CR4.4 S'utilitzen els equips i mitjans energètics establerts per al procés en tot moment, per tal d'evitar consums, costos i desgastos innecessaris.

CR4.5 Es realitza la participació en la millora de la qualitat durant tot el procés.

RP5: conservar masses i pastes bàsiques i elaboracions complementàries amb múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria, de manera que siguin aptes per a l'acabat posterior o distribució comercial.

CR5.1 Es regulen les cambres de conservació segons les característiques de les diferents elaboracions.

CR5.2 Es respecten, durant el procés d'emmagatzematge a les cambres, els procediments establerts pel que fa a la distribució, el volum i la velocitat de càrrega de les cambres.

CR5.3 S'utilitzen els recipients, envasos i equips adequats per a cada producte.

CR5.4 Es comprova que els paràmetres de temperatura, humitat i temps de les cambres de conservació es mantenen dins de les toleràncies permeses, i s'actua, en cas que sigui necessari, per mitjà d'operacions manuals sobre els reguladors o mitjans de control.

CR5.5 S'utilitzen els equips i mitjans energètics establerts per al procés, per tal d'evitar consums, costos i desgastos innecessaris.

Context professional

Mitjans de producció

Mobiliari general d'obrador o cuina i específic de pastisseria/rebosteria. Magatzems. Cambres de conservació (refrigeració i congelació) i túnels de congelació. Equips generadors de calor i fred. Equips i màquines específics de pastisseria/rebosteria: forns de convecció, conducció, radiació o

mixtos, forn microones; laminadores, batedores, divisores, dosificadores, cassons i espàtules elèctrics, fregidores, escaldadores, refrigeradors, cassoles de bany maria i armaris refrigerants de pastisseria. Equips generadors d'ozó. Parament i utensilis propis de pastisseria/rebosteria. Matèries primeres específiques (com farina, sucre, ous, productes lactis, cacau, fruites, greixos vegetals i animals, fècules, espècies, essències, colorants i llevats). Material de condicionament (envasos, tancadors, etiquetes). Extintors i sistemes de seguretat. Productes de neteja. Combustibles. Uniformes i llenceria apropiats.

Productes i resultats

Masses ensucrades (pastes seques, pasta brisa, llengües i teules). Masses escaldades (com xurros, bunyols i rosquilles). Masses batudes (com pa de pessic, magdalenes i merengues). Pastes de full (com ulleres i milfulls). Semifreds (com bavareses i carlotes). Farciments dolços i salats i cobertures bàsiques (com gelatines, fondant, praliné, crocant, crema, trufa, nata i xarcuteria). Altres elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions. Productes semielaborats, refrigerats o congelats. Elaboracions conservades, envasades i emmagatzemades.

Informació utilitzada o generada

Manuais de processos normalitzats. Manuais de funcionament d'equips, maquinària i instal·lacions. Ordres de treball. Fitxes tècniques sobre manipulació d'aliments en cru. Fitxes tècniques de preparació d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria i similars. Taules de temperatures i densitats apropiades. Comunicats de registre de treball i incidències. Registres del sistema APPCC.

Unitat de competència 3

Denominació: ELABORAR I PRESENTAR PRODUCTES FETS A BASE DE MASSES I PASTES, POSTRES DE CUINA I GELATS

Nivell: 2

Codi: UC0710_2

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: preparar i presentar productes fets a base de masses i pastes.

CR1.1 Es realitzen l'aprovisionament de matèries primeres i la preparació d'estris i equips a partir de la fitxa tècnica de fabricació, ordre de treball o procediments que els substitueixin.

CR1.2 S'actua, per mitjà d'operacions manuals, sobre els reguladors o mitjans de control del procés en màquines i equips, i s'aconsegueixen les condicions idònies d'operació, i s'informa, si s'escau, de les anomalies detectades.

CR1.3 S'executen l'elaboració i la presentació de productes fets a base de masses i pastes, com ara pastissos, pans senzills, pizzes i altres:

- Aplicant-hi les tècniques bàsiques de manipulació o tractament d'aliments en cru.
- Utilitzant les tècniques de cocció establertes.
- Traient el màxim partit econòmic i gastronòmic dels productes de temporada.

CR1.4 Es duen a terme, un cop finalitzat el procés d'elaboració:

- L'acabat i la presentació d'acord amb les normes definides, en el cas de productes per al consum.
- L'emmagatzematge del producte en els recipients i equips assignats i a les temperatures adequades.

CR1.5 S'utilitzen eficaçment els mètodes i equips establerts en la regeneració a temperatura de servei.

CR1.6 Es duen a terme les tasques de neteja dels utensilis i equips utilitzats en el procés amb la freqüència, els productes i els mètodes establerts.

CR1.7 S'utilitzen en tot moment els equips i mitjans energètics establerts per al procés, per tal d'evitar consums, costos i desgastos innecessaris.

CR1.8 Es realitza la participació en la millora de la qualitat durant tot el procés.

RP2: preparar elaboracions específiques per utilitzar-les posteriorment en la confecció o acompanyament de postres de cuina i gelats.

CR2.1 Es duen a terme l'aprovisionament de matèries primeres i la preparació d'estris i equips a partir de la fitxa tècnica de fabricació o procediment que la substitueixi.

CR2.2 Es realitzen les elaboracions específiques aplicant-hi les tècniques i normes bàsiques de manipulació i tractament d'aliments, i utilitzant les tècniques de cocció establertes.

CR2.3 Es realitza, un cop finalitzat el procés d'elaboració, l'emmagatzematge del producte en els recipients i equips assignats i a les temperatures adequades.

CR2.4 S'utilitzen eficaçment els mètodes i equips establerts en la regeneració a temperatura de servei.

CR2.5 Es duen a terme les tasques de neteja dels utensilis i equips utilitzats en el procés amb la freqüència, els productes i els mètodes establerts.

CR2.6 Es mantenen els equips de calor i de fred en les condicions de temperatura requerida, durant la confecció de les elaboracions específiques de múltiples aplicacions, i s'actua per mitjà d'operacions manuals sobre els reguladors o mitjans de control de processos.

CR2.7 S'utilitzen racionalment els equips i mitjans energètics establerts per als processos, per tal d'evitar consums, costos i desgastos innecessaris.

CR2.8 Es realitza la participació en la millora de la qualitat durant tot el procés.

RP3: preparar i presentar postres de cuina d'acord amb la definició del producte i les tècniques bàsiques d'elaboració.

CR3.1 S'executen correctament, en la preparació i presentació de les postres tradicionals:

- L'aprovisionament de matèries primeres.
- La preparació d'estris i equips.
- L'aplicació de tècniques i normes de manipulació i tractament d'aliments.
- La utilització de les tècniques culinàries pròpies de cada preparació.
- L'acabat i la presentació del plat.
- L'emmagatzematge.
- La regeneració a temperatura de servei.
- El manteniment de les temperatures requerides.
- La utilització dels equips i mitjans energètics establerts, per tal d'evitar consums, costos i desgastos innecessaris.
- Les tasques de neteja.

CR3.2 Es preparen correctament les postres noves a partir de nova informació rebuda, com ara receptaris, fitxes tècniques de fabricació o altres.

CR3.3 Es realitza la participació en la millora de la qualitat durant tot el procés.

RP4: preparar i presentar diferents tipus de gelats, que siguin atractius per als clients i s'ajustin als objectius econòmics de l'establiment.

CR4.1 S'executen correctament, en la preparació i presentació de gelats:

- L'aprovisionament de matèries primeres.
- La preparació d'estris i equips.
- L'aplicació de tècniques i normes de manipulació i tractament d'aliments.
- La utilització de les tècniques culinàries que calguin.
- L'acabat i la presentació del plat.
- L'emmagatzematge.
- La regeneració a temperatura de servei.
- El manteniment de les temperatures requerides.
- La utilització dels equips i mitjans energètics establerts, per tal d'evitar consums, costos i desgastos innecessaris.
- Les tasques de neteja.

CR4.2 Es treu el màxim partit gastronòmic i econòmic dels productes de temporada.

CR4.3 Es realitza la resposta a les necessitats d'innovació de l'oferta de rebosteria en funció dels gustos de la clientela i dels objectius gastronòmics i econòmics de l'establiment, aplicant-hi la seva cultura gastronòmica i les seves habilitats d'adaptació.

CR4.4 Es realitza la participació en la millora de la qualitat durant tot el procés.

RP5: dissenyar i realitzar decoracions per a rebosteria i productes similars i per a tot tipus d'expositors i serveis, assistint en el muntatge d'aquests expositors.

CR5.1 Es plasma el model gràfic que detalla el motiu de decoració seleccionat, utilitzant la creativitat i imaginació.

CR5.2 S'adequa la tècnica de decoració seleccionada al tipus de producte, als gustos dels clients i a les tendències actuals en rebosteria.

CR5.3 Els gèneres culinaris i altres materials escollits són aptes per a l'aplicació de la tècnica decorativa seleccionada i la realització del motiu decoratiu dissenyat.

CR5.4 És objecte de proposta i comprovació el lloc d'ubicació dels motius decoratius.

CR5.5 Es decideix l'ordre de col·locació dels productes de rebosteria als expositors seguint criteris de sabor, mida, color, naturalesa del producte i temperatura de conservació.

CR5.6 Són objecte de proposta raonada les tècniques i els elements decoratius que millor s'adeqüin al tipus establiment, temporada, oferta de rebosteria, tipus de clientela, tipus de servei i classe d'expositor.

CR5.7 Es dedueixen i es proposen convenientment les necessitats de mobiliari, equips i utensilis per al muntatge de tot tipus d'expositors.

CR5.8 Es realitza la participació en la millora de la qualitat durant tot el procés.

Context professional

Mitjans de producció

Mobiliari de cuina i específic de rebosteria. Expositors. Barres de degustació. Carretons de rebosteria. Aparadors. Magatzems. Equips generadors de calor i fred. Equips generadors d'ozó. Màquines auxiliars. Parament i utensilis propis de rebosteria. Matèries primeres crues o preparades i coadjuvants per elaborar productes de rebosteria. Material de condicionament (envasos, tancadors, etiquetes). Extintors i sistemes de seguretat. Productes de neteja. Combustibles. Uniformes i llenceria apropiats.

Productes i resultats

Pastissos, pans senzills, pizzes, altres productes de pastisseria salada, postres de cuina i gelats.

Informació utilitzada o generada

Manuais de processos normalitzats. Manuals de funcionament d'equips, maquinària i instal·lacions. Ordres de treball. Fitxes tècniques de manipulació d'aliments. Fitxes tècniques d'elaboració. Receptaris i bibliografia específica. Taules de temperatures i escales apropiades. Normes de seguretat i higienicosanitàries i de manipulació d'aliments.

Unitat de competència 4

Denominació: ACTUAR SOTA NORMES DE SEGURETAT, HIGIENE I PROTECCIÓ AMBIENTAL EN HOTELERIA

Nivell: 2

Codi: UC0711_2

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: aplicar i controlar les normes d'higiene personal que estableix la normativa vigent, per tal de garantir la seguretat i salubritat dels productes alimentaris i de les activitats d'hoteleria.

CR1.1 S'utilitzen el vestit i l'equip reglamentaris, es conserven nets i en bon estat i es renoven amb la periodicitat establerta.

CR1.2 Es mantenen l'estat de neteja i condícia personal requerits, especialment d'aquelles parts del cos que puguin entrar en contacte amb els aliments.

CR1.3 Se segueixen els procediments d'avís establerts en cas de malaltia que es pugui transmetre a través dels aliments.

CR1.4 Es protegeixen les ferides o lesions cutànies que puguin entrar en contacte amb els aliments, amb un embenat o una coberta impermeables.

CR1.5 S'eviten els hàbits, gestos o les pràctiques que puguin projectar gèrmens o afectar negativament els productes alimentaris.

CR1.6 Es comprova que es compleix la legislació vigent sobre higiene i manipulació de productes alimentaris, i s'escau, es comuniquen les deficiències observades.

RP2: mantenir i controlar les àrees de treball i les instal·lacions de l'establiment d'hoteleria i en particular de preparació i servei d'aliments i begudes dins dels estàndards higiènics requerits per la producció i per la normativa vigent.

CR2.1 Es verifica que les condicions ambientals de llum, temperatura, ventilació i humitat són les indicades per dur a terme de manera higiènica les activitats de l'establiment i en particular la producció i servei d'aliments i begudes.

CR2.2 Es comprova que les característiques higienicosanitàries de les superfícies dels sostres, parets i terres de les instal·lacions, i especialment, de les que estan en contacte amb els aliments, són les requerides.

CR2.3 Es mantenen en perfectes condicions d'ús els sistemes de desguàs, extracció i evacuació, i es netegen i s'eliminen els vessaments o les pèrdues de productes en curs en la forma i amb la promptitud exigida.

CR2.4 En cas que sigui necessari, es mantenen tancades les portes, finestres i altres obertures, o amb els dispositius protectors adequats per evitar vies de comunicació amb l'exterior.

CR2.5 S'efectuen les accions necessàries per a la neteja i desinfecció de locals i per al control de plagues.

CR2.6 Es reconeixen els focus possibles d'infecció i els punts d'acumulació de brutícia, se'n determina l'origen i es prenen les mesures pal·liatives pertinents.

CR2.7 S'assegura l'aplicació dels sistemes de control i prevenció d'animals, paràsits i transmissors de malalties.

CR2.8 Es realitzen les operacions de neteja i desinfecció seguint el que assenyalen les instruccions quant a:

- Productes que s'han d'emprar i la seva dosificació.
- Condicions d'operació, temps, temperatura i pressió.
- Preparació i regulació dels equips.
- Controls que s'han d'efectuar.

CR2.9 S'aïllen les àrees o zones que s'hagin de netejar o desinfectar i s'assenyalen fins que estiguin en condicions operatives.

CR2.10 Es dipositen els productes i equips de neteja i desinfecció al seu lloc específic per evitar riscos i confusions.

RP3: realitzar la neteja i controlar el bon estat d'equips, maquinària i utillatge d'hoteleria de manera que se'n prolongui la vida útil, no se'n redueixi el rendiment i el seu ús sigui més segur.

CR3.1 S'efectuen les accions necessàries per netejar i desinfectar equips, màquines i utillatge de l'activitat d'hoteleria.

CR3.2 Es comprova que els equips i les màquines per executar les operacions de neteja, com ara aturada, buidatge i protecció, es troben en les condicions requerides.

CR3.3 Es comprova que les operacions de neteja manual s'executen amb els productes idonis, en les condicions fixades i amb els mitjans adequats.

CR3.4 Es controlen les operacions objecte d'execució i es mantenen els paràmetres dins dels límits fixats per les especificacions i instruccions de treball.

CR3.5 Es comprova que els nivells de neteja, desinfecció o esterilització assolits es corresponen amb els que exigeixen les especificacions i instruccions de treball.

CR3.6 Es verifica que els equips i les màquines de l'activitat d'hoteleria queden en condicions operatives després de netejar-los.

CR3.7 Es dipositen al seu lloc específic els productes i materials de neteja i desinfecció, una vegada finalitzades les operacions, per evitar riscos i confusions.

CR3.8 Es realitza l'ús dels aparells i equips propis dels diferents processos de conformitat amb les indicacions d'ús, manteniment i seguretat del fabricant, i es resol qualsevol alteració en el funcionament, com ara escalfament, espurnes o altres, abans de reprendre'n l'ús.

RP4: conduir i realitzar les operacions de recollida, depuració i abocament dels residus alimentaris i d'altres materials d'hoteleria, respectant les normes de protecció ambiental.

CR4.1 Es verifica que la quantitat i el tipus de residus generats pels processos d'hoteleria es corresponen amb el que estableixen els manuals de procediment.

CR4.2 Es fa la recollida dels diferents tipus de residus o desaprofitaments seguint els procediments establerts per a cadascun d'aquests.

CR4.3 Es duu a terme l'emmagatzematge de residus en la forma i llocs específics que estableixen les instruccions, d'acord amb la normativa vigent.

CR4.4 Es comprova que les condicions de depuració i eliminació de residus són idònies i que el funcionament dels equips és correcte; aquests es regulen, si cal, d'acord amb el tipus de residu i els requeriments que estableixen els manuals de procediment.

CR4.5 Es procura la reducció en la producció de deixalles i en les quantitats de productes consumits i la reutilització d'aquests últims, sempre que sigui possible, durant el procés de compra i aprovisionament.

RP5: actuar segons les normes de seguretat, higiene i salut, en les condicions adequades per prevenir els riscos personals i ambientals.

CR5.1 Es reconeixen els drets i deures del treballador/a i de l'empresa o entitat en matèria de seguretat.

CR5.2 Es respecten i s'apliquen les normes vigents en la matèria i el pla de seguretat i higiene de què disposi, si s'escau, l'establiment; es fan accions preventives, correctores i d'emergència i s'apliquen les mesures establertes.

CR5.3 Es coneixen els riscos primaris i es prenen les mesures preventives establertes.

CR5.4 S'identifiquen els equips de protecció individual i els mitjans de seguretat general i de control per a cada actuació, s'utilitzen i es cuiden de manera correcta.

CR5.5 L'àrea de treball, com el lloc, l'entorn o les servituds, es manté lliure d'elements que puguin ser perillosos i que puguin dificultar la realització d'altres treballs.

CR5.6 Es manipulen els productes químics amb criteris de seguretat, caducitat, ordre de consum i protecció ambiental, de conformitat amb el que indica l'etiqueta.

CR5.7 Es fa la recollida selectiva de residus i les alteracions detectades en les condicions ambientals o en el procés de treball es notifiquen al responsable, i es proposen mesures per a la seva correcció o millora.

CR5.8 Es compleixen les mesures de precaució i protecció, recollides en la normativa específica, i indicades pels senyals pertinents, durant l'activitat d'hoteleria.

CR5.9 S'efectua l'actuació davant possibles situacions d'emergència seguint els procediments de control, avís o alarma establerts.

CR5.10 S'utilitzen eficaçment els mitjans disponibles per controlar situacions d'emergència dins del seu entorn de treball i es comprova que queden en perfectes condicions d'ús.

CR5.11 Es duu a terme l'actuació en els assaigs de plans d'emergència i evacuació de conformitat amb les pautes prescrites.

CR5.12 S'apliquen les tècniques sanitàries bàsiques i els primers auxilis en cas d'accidents.

RP6: valorar la importància de l'aigua i de l'energia i fer-ne un ús eficient en les activitats d'hoteleria per reduir-ne el consum sempre que sigui possible.

CR6.1 Es procura el millor aprofitament de la llum natural amb la finalitat d'estalviar energia.

CR6.2 Es realitzen la selecció i l'adquisició d'equipaments i electrodomèstics tenint en compte les normes d'eficiència energètica i el consum anual, així com l'adequació de la capacitat a l'ús previst.

CR6.3 Es verifica l'estat de les instal·lacions elèctriques i de gas, i es detecten possibles disfuncions.

CR6.4 Es verifica el bon funcionament dels aparells per detectar possibles disfuncions i assegurar-ne el manteniment.

CR6.5 S'identifiquen i s'apliquen les polítiques, els objectius, mètodes i registres relatius a l'ús eficient de l'aigua i l'energia de l'establiment.

CR6.6 Es controla i es registra el consum d'aigua i energia, es detecten i s'analitzen les àrees crítiques de consum i les possibles fuites.

CR6.7 Es gestionen les aigües residuals, tant fecals com sabonoses, de manera que no contaminin el medi ni afectin la salut pública i es reutilitzin sempre que sigui factible.

Context professional

Mitjans de producció

Equip personal d'higiene. Equips de protecció individual. Mitjans de neteja i higiene personal. Equips de neteja, desinfecció i desinsectació d'instal·lacions. Sistemes de neteja, desinfecció i esterilització d'equips. Elements d'avís i senyalització. Equips de depuració i evacuació de residus. Dispositius i senyalitzacions generals i equips d'emergència. Legislació aplicada. Documentació de diferents organismes i administracions públiques. Protocols de sistema de gestió ambiental.

Productes i resultats

Garantia de seguretat i salubritat de les activitats d'hoteleria. Instal·lacions i equips nets, desinfectats i en estat operatiu. Residus en condicions de ser abocats o evacuats. Mesures de protecció ambiental aplicades. Estalvi d'energia, aigua i reducció de consums. Reciclatge, reutilització i reducció de residus. Proposta de mesures correctives. Formació de personal. Informació a clients i proveïdors.

Informació utilitzada o generada

Manuais d'utilització d'equips. Manuals de procediment, permisos i instruccions de treball. Senyalitzacions de neteja. Normativa higienicosanitària. Normativa i plans de seguretat i emergència. Registres de treball i incidències. Registres del sistema APPCC. Descripció dels processos productius. Inventari i caracterització de les fonts contaminants. Informació sobre els productes i matèries primeres de consum habitual en hoteleria. Instruccions d'operació dels tractaments de residus o emissions a l'atmosfera.

III. FORMACIÓ DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

MÒDUL FORMATIU 1

Denominació: OFERTES DE REBOSTERIA, APROVISIONAMENT INTERN I CONTROL DE CONSUMS

Codi: MF0709_2

Nivell de qualificació professional: 2

Associat a la unitat de competència

UC0709_2: Definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums.

Durada: 60 hores

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: analitzar el sector de la restauració considerant les seves relacions amb altres empreses o àrees.

CE1.1 Descriure els departaments i subdepartaments funcionals més característics dels establiments o àrees d'aliments i begudes, i explicar les relacions interdepartamentals existents.

CE1.2 Descriure les relacions externes amb altres empreses, o amb altres àrees i departaments en allotjaments.

CE1.3 Descriure els circuits i tipus d'informació i documentació interns i externs que es produeixen en el desenvolupament de les activitats productives o de servei.

C2: analitzar i definir ofertes de rebosteria, tenint en compte les seves diferències.

CE2.1 Analitzar els grups d'aliments i explicar-ne les aportacions nutritives.

CE2.2 Descriure ofertes de rebosteria i indicar-hi elements que les componen, característiques i categoria.

CE2.3 Relacionar ofertes de rebosteria amb fórmules de restauració dels diversos establiments hotelers, d'acord amb la legislació vigent.

CE2.4 Per a un tipus d'establiment determinat degudament caracteritzat, i ofertes les dades necessàries, cal:

- Identificar i analitzar les variables derivades de necessitats tipus d'índole dietètica, econòmica, de varietat, gust, etc., que s'han de tenir en compte per confeccionar ofertes de rebosteria.
- Compondre ofertes de rebosteria que siguin equilibrades dietèticament, variades i de qualitat, i presentar-les en la forma i els termes adequats i d'acord amb els objectius econòmics establerts.

C3: definir característiques dels aliments i begudes tenint en compte ofertes de rebosteria determinades.

CE3.1 A partir de determinades ofertes de rebosteria degudament caracteritzades, i amb les dades que siguin necessàries, cal:

- Identificar les necessitats de subministrament d'aliments i begudes.
- Analitzar les característiques dels aliments i begudes seleccionats.
- Establir ofertes de rebosteria que siguin variades i de qualitat, d'acord amb els objectius econòmics establerts.

C4: calcular les necessitats d'aprovisionament intern de gèneres associats a ofertes de rebosteria determinades i redactar les ordres de petició.

CE4.1 Identificar els mitjans documentals i els instruments de comunicació per efectuar sol·licituds d'aprovisionament i descriure els circuits de les operacions realitzades en el departament de compres.

CE4.2 A partir de suposades ofertes de rebosteria o plans de treball degudament caracteritzats, cal:

- Determinar les necessitats de subministrament de gèneres i indicar quantitats.
- Redactar sol·licituds d'aprovisionament intern, utilitzant els mitjans adequats.
- Utilitzar eficaçment els mitjans ofimàtics disponibles per calcular necessitats de gèneres i formalitzar sol·licituds d'aprovisionament.
- Valorar la importància de la seguretat en la conservació de la documentació i informació, i tractar-les amb rigor.

C5: calcular costos de matèries primeres per estimar possibles preus de les ofertes de rebosteria associades.

CE5.1 Explicar la documentació necessària per obtenir costos de matèries primeres.

CE5.2 Descriure els mètodes de pressupost i fixació de preus d'acord amb els costos de matèries primeres.

CE5.3 Partint de determinades ofertes de rebosteria degudament caracteritzades, cal:

- Obtenir costos de productes de rebosteria i matèries primeres, indicant els documents consultats i realitzant els càlculs correctament.
- Formalitzar la documentació específica.
- Fixar preus de l'oferta de rebosteria.

CE5.4 Utilitzar eficaçment els mitjans ofimàtics disponibles.

CE5.5 Valorar la importància de la seguretat en la conservació de la documentació i informació, i tractar-les amb rigor.

Continguts

1. Les empreses de restauració

- Tipus d'establiments i fórmules de restauració:
 - Patisserie tradicional
 - Patisserie industrial
 - Distribuïdor de pastisseria
 - Establiments que venen productes de pastisseria
 - Altres establiments especialitzats
- Estructura organitzativa i funcional.
- Aspectes econòmics.

2. Les ofertes de rebosteria

- Definició dels elements i variables de les ofertes de rebosteria.
- Planificació i disseny d'ofertes: la carta, catàlegs per a venda directa o a hotelaria, altres.
- Càlcul de necessitats d'aprovisionament intern per confeccionar ofertes.

3. Aprovisionament intern

- El departament de rebost i celler.
- El cicle de compra.
- Registres documentals de compres.
- Documents utilitzats en l'aprovisionament intern i les seves característiques.
- Sistemes utilitzats per detectar les necessitats de matèries primeres. Lògica del procés d'aprovisionament intern.
- Departaments o unitats que hi intervenen.
- Deducció i càlcul de necessitats de gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques.
- Formalització de la comanda de magatzem i el seu trasllat.
- Recepció i verificació del lliurament.
- Trasllat i emmagatzematge i/o distribució en les diferents àrees.
- Control d'estocs.

4. Control de consums i costos

- Definició i classes de costos.
- Càlcul del cost de matèries primeres i registre documental.
- Control de consums. Aplicació de mètodes.
- Components de preu.
- Mètodes de fixació de preus.

5. Nutrició i dietètica aplicada a rebosteria

- Diferència entre alimentació i nutrició.
- Caracterització dels grups d'aliments:
 - Farines
 - Greixos
 - Lactis i derivats

- Ovoproductes
- Fruïtes
- Xocolates i cobertures
- Fruïta seca
- Sucres i diversos
- Anàlisi de les característiques organolèptiques de les matèries primeres i/o productes.
- Relació entre grups d'aliments, nutrients que els componen i necessitats energètiques, funcionals i estructurals de l'organisme humà.
- Aplicació dels principis dietètics en elaborar ofertes de rebosteria adreçats a diferents col·lectius.
- Peculiaritats de l'alimentació col·lectiva.

6. Control de qualitat en restauració

- Assegurament de la qualitat.
- característiques peculiars.
- Concepte de qualitat per part del client.
- Programes, procediments i instruments específics.
- Tècniques d'autocontrol. Anàlisi de perills i punts de control crítics (APIPCC)
- Activitats de prevenció i control de les entrades.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Mòdul formatiu	Nombre d'hores totals del mòdul	Nre. d'hores màximes susceptibles de formació a distància
Mòdul formatiu – MF0709_2	60	40

Criteris d'accés per als alumnes

Seràn els que estableix l'article 4 del Reial decret que regula el certificat de professionalitat de la família professional que acompanya aquest annex.

MÒDUL FORMATIU 2

Denominació: ELABORACIONS BÀSIQUES PER A PASTISSERIA I REBOSTERIA

Codi: MF0306_2

Nivell de qualificació professional: 2

Associat a la unitat de competència

UC0306_2: Realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses, pastes i productes bàsics de múltiples aplicacions per a pastisseria i rebosteria.

Durada: 120 hores

UNITAT FORMATIVA 1

Denominació: ELABORACIÓ DE MASSES I PASTES DE PASTISSERIA I REBOSTERIA

Codi: UF1052

Durada: 80 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1, RP2, RP3 i RP5 pel que fa a l'elaboració de masses i pastes de pastisseria i rebosteria.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: organitzar el procés d'aprovisionament intern de gèneres d'acord amb plans de producció establerts.

CE1.1 Calcular les necessitats de gèneres per fer front a plans de producció determinats i especificar nivells de qualitat.

CE1.2 Formalitzar la documentació necessària per sol·licitar aprovisionament intern de gèneres dels departaments que escaiguin.

CE1.3 Realitzar l'aprovisionament de gèneres d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.

CE1.4 Utilitzar els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni s'alterin les condicions de treball i seguretat.

CE1.5 Realitzar les operacions de regeneració i/o condicionament que necessitin els gèneres per utilitzar-los posteriorment en les elaboracions de pastisseria i rebosteria.

CE1.6 Identificar el lloc de dipòsit dels gèneres i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació assignada a aquests, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.

CE1.7 Identificar i aplicar les mesures d'higiene i seguretat personal en els processos d'aprovisionament intern, regeneració i condicionament de matèries primeres.

C2: especificar els processos de preparació de masses i pastes bàsiques de múltiples aplicacions, necessàries per fer productes de pastisseria i rebosteria.

CE2.1 Reconèixer i classificar els principals productes de pastisseria i rebosteria segons la Reglamentació tecnicosanitària.

CE2.2 Identificar les característiques generals de les masses i pastes bàsiques per a pastisseria i rebosteria, relacionant-les amb els productes més significatius de cada tipus de massa o pasta bàsica.

CE2.3 Descriure fórmules bàsiques, identificant la funció de cadascun dels ingredients, i ajustar-les per als diferents productes i quantitats que cal elaborar.

CE2.4 Interpretar la documentació tècnica sobre l'execució del procés (diagrama de flux i fitxes d'elaboració) i els manuals de procediment i qualitat.

CE2.5 Indicar la finalitat de cada etapa del procés d'elaboració, les condicions en què s'han de realitzar, els paràmetres que cal controlar i els equips requerits.

CE2.6 Analitzar i justificar les diferències en la fórmula i procés de les masses destinades a col·lectius especials (celíacs, diabètics, hipertensos, fenilcetonúrics, intolerants a la lactosa, a l'ou i altres).

CE2.7 Enumerar i descriure les tècniques bàsiques de pastisseria i rebosteria.

CE2.8 Valorar els resultats finals de les elaboracions i identificar els possibles defectes, les seves causes i les possibles mesures correctores.

CE2.9 En diferents situacions d'elaboració de productes de pastisseria i rebosteria, cal:

- Identificar necessitats d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions derivades d'ofertes de productes de pastisseria i rebosteria o de plans de treball determinats.
- Calcular les necessitats de matèries primeres en funció del producte i de la quantitat d'aquest que cal fabricar.
- Condicionar les matèries primeres que ho necessitin.
- Seleccionar els equips i utilitatges necessaris per a l'elaboració que cal realitzar.
- Establir els paràmetres adequats per al procés productiu (velocitat de batut o pastament, temperatura del forn, temps i altres).
- Determinar les mesures correctores necessàries en cas d'observar desviacions de l'estàndard de qualitat del producte elaborat.

- Aplicar les mesures específiques d'higiene i seguretat personals, en la manipulació dels productes i maneig dels equips.

C3: identificar i aplicar els mètodes i equips adequats per conservar i regenerar productes crus, semielaborats i elaboracions bàsiques per a pastisseria i rebosteria.

CE3.1 Justificar els llocs, mètodes i equips d'emmagatzematge, conservació i regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques més apropiats en funció de la destinació assignada, de les característiques pròpies del producte i de la normativa higienicosanitària.

CE3.2 Caracteritzar les operacions auxiliars que necessiten els productes en cru, semielaborats i les elaboracions bàsiques en funció del mètode/equip escollit, instruccions rebudes i destinació o consum assignats.

CE3.3 Discriminar les diferents etapes del procés de fabricació i els productes susceptibles de rebre un tractament de conservació per a consum en un temps futur o el seu ús en una elaboració posterior.

CE3.4 Reconèixer els principals problemes de l'aplicació del fred en diferents elaboracions i relacionar-los amb les anomalies o diferències observades en el producte final.

CE3.5 Identificar les mesures d'higiene i seguretat en els processos d'aplicació de fred industrial en pastisseria i rebosteria.

Continguts

1. Realització d'operacions prèvies a les elaboracions de pastisseria i rebosteria

- Deducció i càlcul de les necessitats de gènere en funció de les elaboracions que cal desenvolupar.
- Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.
- Activitats de prevenció i control d'entrades i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos.
- Regeneració i/o condicionament de matèries primeres en pastisseria i rebosteria.
- Identificació, maneig i paràmetres de control dels equips associats.

2. Operacions i tècniques bàsiques en pastisseria i rebosteria

- Vocabulari tècnic associat a la pastisseria i rebosteria.
- Operacions bàsiques: pesar, mesurar volums, batre, barrejar, pastar, incorporar, tamisar, coure i fregir.
 - Descripció, característiques, tipologia, mètodes i aplicacions comuns.
 - Procediments d'execució, paràmetres que cal controlar, assaigs pràctics, control i valoració de resultats.
- Tècniques bàsiques: entapissar i preparar motlles i llaunes, pintar peces, temperar xocolata, manejar el corró, l'espàtula, la mànega de pastisseria, i el cartutx o broquet.
 - Descripció, característiques, tipologia, mètodes i aplicacions comuns.
 - Procediments d'execució, paràmetres que cal controlar, assaigs pràctics, control i valoració de resultats.

3. Elaboració de massa i pastes en pastisseria i rebosteria

- Característiques distintives dels diferents tipus de masses.
- Principals tipus de massa:
 - Masses de pasta de full. Principals elaboracions: milfulls, ulleres, vol-au-vent, canyes, curcurulls, ferradures i altres.
 - Masses ensucrades. Principals elaboracions: llengües de gat, tulipes, pastes arrissades de mànega, pastes llises de mànega, pastes de tall, pasta brisa salada (quiche *lorraine*) i dolça, pasta *sablée*, teules o altres.
 - Masses escaldades. Principals elaboracions: *petisús*, bunyols i xurros.
 - Masses batudes. Principals elaboracions: magdalenes, *sobaos*, *mantecadas*, pa de pessic de motlle, pa de pessic de planxa, compacte, melindro i altres.

- Masses de rebosteria i altres elaboracions. Principals elaboracions: merengues, flamets, flams, gemes, semifreds: bavareses, mousses, carlotes, *parfait*, crema catalana i altres.
- Fonaments dels processos d'elaboració dels diferents tipus de masses i pastes de pastisseria i rebosteria.
- Formulacions.
- Paràmetres de control dels diferents processos d'elaboració.
- Principals anomalies, causes i possibles correccions.

4. Elaboració de pastisseria i rebosteria per a col·lectius especials: diabètics, celíacs, intolerants a la lactosa, a l'ou i altres

- Identificació de les principals al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- Formulació i fitxa tècnica d'elaboració dels productes destinats a aquests col·lectius especials.
- Punts clau i principals canvis tecnològics i de matèries primeres utilitzats per obtenir aquests productes.
- Principals anomalies, causes i possibles correccions.

5. Aplicació de les tècniques de fred en l'elaboració de masses i pastes de pastisseria i rebosteria

- Adaptació de les fórmules i processos d'elaboració.
- Congelació i descongelació de productes de pastisseria i rebosteria.
- Refrigeració de productes de pastisseria.
- Equips específics: composició i regulació.
- Principals anomalies, causes i possibles correccions.

UNITAT FORMATIVA 2

Denominació: ELABORACIONS COMPLEMENTÀRIES EN PASTISSERIA I REBOSTERIA

Codi: UF1053

Durada: 40 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP4 i RP5 pel que fa a les elaboracions complementàries en pastisseria i rebosteria.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: realitzar els processos de preparació d'elaboracions complementàries per a pastisseria i rebosteria, de manera que siguin aptes per al seu consum directe o per completar plats i productes.

CE1.1 Classificar els diversos tipus de cremes, farciments dolços i salats, cobertures, xarops, mermelades, gelatines i altres que es poden utilitzar en pastisseria i rebosteria, i associar-los als productes que cal elaborar.

CE1.2 Determinar els ingredients necessaris per a cada tipus de crema, bany, farciment, xarop, mermelada i altres.

CE1.3 Interpretar fórmules bàsiques, identificant la funció de cadascun dels ingredients, i ajustar-les per als diferents productes i quantitats que cal elaborar.

CE1.4 Identificar necessitats d'elaboracions complementàries de múltiples aplicacions derivades d'ofertes de productes de pastisseria i rebosteria o de plans de treball determinats.

CE1.5 Descriure la seqüència d'operacions (diagrama de flux) integrades en cada procés de fabricació de productes complementaris per a pastisseria i rebosteria, i indicar-hi els objectius i efectes produïts per cadascuna d'aquestes.

CE1.6 Analitzar i justificar les diferències en la fórmula i procés de les elaboracions complementàries destinades a col·lectius especials (celíacs, diabètics, hipertensos, fenilcetonúrics, intolerants a la lactosa, a l'ou i altres).

CE1.7 Relacionar els equips requerits amb les diferents elaboracions, i regular o programar les condicions de treball adequades per a cada màquina o equip.

CE1.8 Identificar les característiques o els paràmetres de qualitat associats a les diferents elaboracions complementàries (temperatura òptima, fluïdesa, muntatge o consistència, i altres).

CE1.9 Reconèixer les desviacions, de les característiques físiques i organolèptiques idònies, de les elaboracions obtingudes, identificar-ne les causes i proposar possibles correccions.

CE1.10 En diferents situacions d'elaboració de productes complementaris de pastisseria i rebosteria, cal:

- Calcular les necessitats de matèries primeres en funció del producte i de la quantitat d'aquest que cal fabricar.
- Condicionar les matèries primeres que ho necessitin (refredament, maduració, saborització, escalfament i altres).
- Seleccionar els equips i utilitatges necessaris per a l'elaboració que cal realitzar.
- Establir els paràmetres adequats per al procés productiu (ordre d'incorporació i barreja dels ingredients, temps i velocitat de batut o pastament, temperatura i temps d'enfornada i altres).
- Determinar el punt òptim de temperatura, fluïdesa, cocció, muntatge o consistència de cada elaboració efectuada.
- Determinar les mesures correctores necessàries en cas d'observar desviacions de l'estàndard de qualitat del producte elaborat.
- Aplicar les mesures específiques d'higiene i seguretat personals, en la manipulació dels productes i maneig dels equips.

C2: identificar i aplicar els mètodes i equips adequats en la conservació i regeneració de productes complementaris per a elaboracions de pastisseria i rebosteria.

CE2.1 Justificar els llocs, mètodes i equips d'emmagatzematge, conservació i regeneració de matèries primeres i elaboracions complementàries més apropiats en funció de la destinació assignada, de les característiques pròpies del producte i de la normativa higienicosanitària.

CE2.2 Caracteritzar les operacions auxiliars que necessiten els productes en cru, semielaborats i les elaboracions bàsiques en funció del mètode/equip escollit, instruccions rebudes i destinació o consum assignats.

CE2.3 Determinar les etapes del procés de fabricació i els productes susceptibles de rebre un tractament de conservació per a consum en un temps futur o el seu ús en una elaboració posterior.

CE2.4 Reconèixer els principals problemes de l'aplicació del fred en diferents elaboracions i relacionar-los amb les anomalies o diferències observades en el producte final.

CE2.5 Identificar les mesures d'higiene i seguretat en els processos d'aplicació de fred industrial en pastisseria i rebosteria.

Continguts

1. Operacions prèvies a les elaboracions complementàries de pastisseria i rebosteria

- Deducció i càlcul de les necessitats de gènere en funció de les elaboracions que cal desenvolupar.
- Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.
- Activitats de prevenció i control d'entrades i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos.
- Regeneració i/o condicionament de matèries primeres per a les elaboracions complementàries de pastisseria i rebosteria.
- Identificació, maneig i paràmetres de control dels equips associats.

2. Elaboració de cremes o farciments dolços

- Principals tipus de cremes:
 - Cremes amb ou: crema pastissera, crema pastissera per enforar, gema, de mantega i altres.
 - Cremes batudes: crema d'ametlles, crema mussolina, crema de moca, crema de trufa, nata muntada i altres.
 - Cremes lleugeres: xantillí, fondant i altres.
- Identificació dels ingredients propis de cada elaboració.
- Formulació de les diferents elaboracions.
- Seqüència d'operacions.
- Determinació del punt de muntatge, batut i consistència i característiques pròpies de cada crema.
- Anàlisi de les anomalies i defectes més freqüents. Possibles correccions.
- Conservació i normes d'higiene.
- Identificació dels productes finals adequats per a cada tipus de crema.

3. Elaboració de farciments salats

- Tipus: cremes base per a farciments salats, crema beixamel i altres.
- Identificació dels ingredients propis de cada elaboració.
- Formulació de les diferents elaboracions.
- Seqüència d'operacions.
- Determinació del punt de muntatge, batut, consistència i característiques pròpies de cada elaboració.
- Anàlisi de les anomalies i defectes més freqüents. Possibles correccions.
- Conservació i normes d'higiene.
- Identificació dels productes adequats per a cada tipus de crema.
- Elaboració de cobertes en pastisseria:
 - Tipus: glacejats, amb pastes d'ametlla, crema de xocolata, brillantors de fruites i altres.
 - Identificació dels ingredients propis de cada elaboració.
 - Formulació de les diferents elaboracions.
 - Seqüència d'operacions.
 - Determinació del punt de muntatge, batut, consistència i característiques pròpies de cada elaboració.
 - Anàlisi de les anomalies i defectes més freqüents. Possibles correccions.
 - Conservació i normes d'higiene.
 - Identificació dels productes adequats per a cada tipus de crema.
- Elaboracions complementàries de pastisseria i rebosteria per a col·lectius especials: diabètics, celíacs, intolerants a la lactosa, a l'ou i altres:
 - Identificació de les principals al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
 - Formulació i fitxa tècnica d'elaboració dels productes destinats a aquests col·lectius especials.
 - Punts clau i principals canvis tecnològics i de matèries primeres utilitzats per obtenir aquests productes.
 - Principals anomalies, causes i possibles correccions.

4. Aplicació de les tècniques de fred en elaboracions complementàries de pastisseria i rebosteria

- Adaptació de les fórmules i processos d'elaboració.
- Congelació i descongelació de productes complementaris de pastisseria i rebosteria.
- Refrigeració de productes complementaris de pastisseria.
- Equips específics: composició i regulació.
- Principals anomalies, causes i possibles correccions.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Unitats formatives	Durada total en hores de les unitats formatives	Nre. d'hores màximes susceptibles de formació a distància
Unitat formativa 1 – UF1052	80	30
Unitat formativa 2 – UF1053	40	10

Seqüència:

Les unitats formatives corresponents a aquest mòdul es poden programar de manera independent.

Criteris d'accés per als alumnes

Seràn els que estableix l'article 4 del Reial decret que regula el certificat de professionalitat de la família professional que acompanya aquest annex.

MÒDUL FORMATIU 3

Denominació: PRODUCTES DE REBOSTERIA

Codi: MF0710_2

Nivell de qualificació professional: 2

Associat a la unitat de competència

UC0710_2: Elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats.

Durada: 180 hores

UNITAT FORMATIVA 1

Denominació: ELABORACIÓ I PRESENTACIÓ DE PRODUCTES FETS A BASE DE MASSES I PASTES

Codi: UF1096

Durada: 60 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1 i RP5 pel que fa a productes fets a base de masses i pastes.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: desenvolupar els processos d'elaboració de productes fets a base de masses i pastes, aplicant les tècniques inherents a cada procés.

CE1.1 Descriure l'estructura tècnica d'elaboració de productes significatius a base de masses i pastes, i explicar-ne les fases més importants d'elaboració, classes i els resultats que s'obtenen.

CE1.2 Deduir necessitats d'aprovisionament intern de matèries primeres i elaboracions bàsiques per fer front a plans de producció de rebosteria determinats, i emplenar les sol·licituds corresponents.

CE1.3 Identificar estris, eines i equips necessaris, i seleccionar els idonis per desenvolupar els plans de producció corresponents.

CE1.4 Justificar els mètodes o llocs d'emmagatzematge/conservació més apropiats per als productes obtinguts, tenint en compte la destinació/el consum assignats, les característiques derivades de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

C2: dissenyar i realitzar decoracions per als productes fets a base de masses i pastes i muntar expositors aplicant-hi les tècniques gràfiques i de decoració adequades.

CE2.1 Escollir o idear formes i motius de decoració, aplicant-hi la creativitat i la imaginació.

CE2.2 Seleccionar tècniques gràfiques adequades per a la realització d'esbossos o models gràfics.

CE2.3 Deduir variacions en el disseny realitzat de conformitat amb criteris com ara mida, matèries primeres que s'hagin d'emprar, forma, color o altres.

CE2.4 Realitzar els esbossos o models gràfics aplicant-hi les tècniques necessàries.

C3: efectuar operacions d'acabat i decoració de productes elaborats a base de masses i pastes d'acord amb la seva definició, estat o, si s'escau, tipus de servei, per respondre a una comercialització òptima.

CE3.1 Justificar necessitats d'acabat d'acord amb la definició del producte, tipus de servei, instruccions rebudes o, si s'escau, modalitat de comercialització.

CE3.2 Realitzar les operacions de decoració necessàries de manera que s'obtingui un producte acabat que compleixi l'estàndard de qualitat predeterminat.

Continguts

1. Equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria

- Maquinària, bateria, estris i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria. Descripció, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment.
- Procediments de posada en marxa, regulació i aturada dels equips: fonaments i característiques.
- Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions.
- Eliminació de residus.

2. Obtenció de masses i pastes de múltiples aplicacions

- Organització i seqüenciació de fases per obtenir les diverses masses i pastes.
- Preparar llaunes i motlles.
- Cocció de masses i pastes: enforada, fregitell-la i paella o planxa.
- Refrigeració i/o conservació de productes obtinguts.

3. Masses de full

- Matèries primeres: la farina, matèria grassa, aigua i sal.
- Fonaments del procés per fer pasta de full: pastar, donar la volta, mètode d'elaboració i desenvolupament de la pasta de full.
- Tipus de pasta de full:
 - Pasta de full comuna
 - Pasta de full invertida
 - Pasta de full ràpida
 - Pasta de full meitat/meitat
- Principals elaboracions de masses de full: ulleres, llaços, canonets, milfulls i altres.

4. Masses batudes o esponjades, escaldades i ensucrades

- Processos d'elaboració.
- Principals elaboracions amb masses batudes:
 - Pa de pessic cuit al vapor: caputxina i bescuit imperial.
 - Pa de pessic lleuger: escuma o melindro.
 - Pa de pessic súper lleuger: planxes i bescuit per enrotllar.

- Pa de pessic pesant: genovès, joconda, *franchipán*, russos, sacher, magdalenes, cakes i altres.
- La pasta *choux*.
- Fonament i procés d'elaboració de les masses escaldades.
- Principals peces que s'elaboren amb la pasta *choux*: tastets de nata, bunyols de vent, duquesses, llampecs, *eclairs* i altres.
- Procés general d'elaboració de masses ensucrades: ingredients, tècniques i passos que cal seguir.
- Principals elaboracions amb masses ensucrades:
 - Les pastes de mànega: llengües de gat, pastes arrissades, pastes de te, encenalls, pasta de coco i altres.
 - Les pastes seques: pasta *sableux*, trencada dolça i salada, brisa, flora i pastes espanyoles: massapà, *mantecados* i polvorons.
 - Pastes babà i savarins.

5. Masses fregides

- Ingredients i tècniques.
- Processos d'elaboració.
- Principals masses fregides: xurros, ossos de San Expedito, pasta *Orly*, *pestiños* i *bartolillos*, flors i altres.

6. Decoració de productes de pastisseria i rebosteria

- Decoració de productes en pastisseria/rebosteria. Normes i combinacions bàsiques. Control i valoració de resultats.
- Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i naturalesa de l'elaboració.
- Experimentació i avaluació de possibles combinacions.

UNITAT FORMATIVA 2

Denominació: ELABORACIÓ I PRESENTACIÓ DE POSTRES DE CUINA

Codi: UF1097

Durada: 60 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP3 i amb l'RP2 i l'RP5 pel que fa a postres de cuina.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: desenvolupar els processos d'elaboració de postres de cuina, aplicant les tècniques inherents a cada procés.

CE1.1 Descriure l'estructura tècnica d'elaboració de productes significatius de postres de cuina i explicar-ne les fases més importants d'elaboració, classes i resultats que s'obtenen.

CE1.2 Deduir necessitats d'aprovisionament intern de matèries primeres i elaboracions bàsiques per fer front a plans de producció de postres determinades, i emplenar les sol·licituds corresponents.

CE1.3 Identificar estris, eines i equips necessaris, i seleccionar els idonis per desenvolupar els plans de producció corresponents.

CE1.4 Justificar els mètodes o llocs d'emmagatzematge/conservació més apropiats per als productes obtinguts, tenint en compte la destinació/el consum assignats, les característiques derivades de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

C2: dissenyar i realitzar decoracions per a les postres de cuina i muntar expositors aplicant-hi les tècniques gràfiques i de decoració adequades.

CE2.1 Escollir o idear formes i motius de decoració, aplicant-hi la creativitat i la imaginació.

CE2.2 Seleccionar tècniques gràfiques adequades per a la realització d'esbossos o models gràfics.

CE2.3 Deduir variacions en el disseny realitzat de conformitat amb criteris com ara mida, matèries primeres que s'hagin d'emprar, forma, color o altres.

CE2.4 Realitzar els esbossos o models gràfics aplicant-hi les tècniques necessàries.

C3: efectuar operacions d'acabat i decoració de postres de cuina d'acord amb la seva definició, estat o, si s'escau, tipus de servei, per respondre a una comercialització òptima.

CE3.1 Justificar necessitats d'acabat d'acord amb la definició del producte, tipus de servei, instruccions rebudes o, si s'escau, modalitat de comercialització.

CE3.2 Realitzar les operacions de decoració necessàries de manera que s'obtingui un producte acabat que compleixi l'estàndard de qualitat predeterminat.

C4: practicar possibles variacions en les elaboracions de postres de cuina, assajant modificacions quant a la forma i tall dels gèneres, motius de decoració, alternativa d'ingredients, combinació de sabors i formes d'acabat.

CE4.1 Seleccionar fonts d'informació actualitzada per obtenir o deduir alternatives i modificacions en les postres de cuina, tenint en compte les seves característiques i tendències actuals de consum.

CE4.2 Identificar possibles alternatives o modificacions en els instruments emprats, forma i tall dels gèneres, motius de decoració, canvi d'ingredients, combinació de sabors o formes d'acabat.

CE4.3 Valorar els resultats obtinguts en funció de factors predeterminats (ingredients, valors organolèptics, forma, color, decoració, presentació, etc.), i comparar-los, si s'escau, amb les elaboracions originals.

CE4.4 Justificar la possible oferta comercial dels nous resultats o productes obtinguts i avaluar-ne la viabilitat econòmica i l'adaptació a la demanda potencial.

CE4.5 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

Continguts

1. Organització de les tasques per a les elaboracions de postres en restauració

- Postres en restauració. Descripció, caracterització, classificacions i aplicacions.
- Documentació associada als processos productius de postres. Descripció i interpretació.
- Fases i caracterització de la producció de postres i del servei d'aquestes en restauració.

2. Elaboració de postres a base de fruites i de lactis i ous

- Postres a base de fruites. Descripció, anàlisi, tipus, característiques, aplicacions i conservació.
- Principals postres a base de fruites:
 - Macedònies o amanides de fruites.
 - Compotes, fruites cuites en almívar o similars i fruites rostides.
- Pastissos de fruites: pastís de poma, maduixes i altres.
- Postres amb nom propi: albercocs Condé, plàtan flamejat i altres.
- Procediments d'execució de postres a base de fruites.
- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
- Postres a base de lactis. Descripció, anàlisi, característiques, aplicacions i conservació, i característiques generals.
- Principals postres a base de lactis:
 - Arròs amb llet i arròs emperadriu.

- Flams i púding.
 - Natilles.
 - Crema catalana.
 - Suflé de crema.
 - Truites: truita al rom, truita Alaska, truita suflé.
- Procediments d'execució de postres a base de lactis.
- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

3. Elaboració de postres fregides o de paella i semifreds

- Postres fregides o de paella. Descripció, anàlisi, tipus, característiques, aplicacions i conservació.
- Principals postres fregides o de paella:
 - *Torrijas*.
 - Llet fregida.
 - Creps.
 - Coquetes americanes.
- Procediments d'execució de postres fregides o de paella.
- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
- Semifreds. Descripció, aplicacions i conservació.
- Principals tipus de semifreds:
 - Bavaresa: de crema, fruites o licors.
 - Carlotes.
- Escumes o mousses. Mouse de xocolata: base de crema anglesa o pasta bomba, mousse de xocolata crua o mousse de fruites.
- Pastissos amb base de mousse.
- Organització i seqüenciació de fases per obtenir semifreds.
- Procediments d'execució per obtenir semifreds.
- Aplicacions de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

4. Els pastissos

- Els pastissos. Descripció, anàlisi, característiques, aplicacions i conservació, i característiques generals.
- Principals pastissos:
 - Pastissos amb crema de mantega: pastís de moca, pastís de xocolata i altres.
 - Pastissos de gema.
 - Pastissos amb base de nata:
 - Pastís de trufa.
 - Pastís Sant Marc.
 - Pastís Selva Negra i altres.
- Pastís de formatge.
- Braços de gitano.
- Pastissos amb nom propi: Sacher, Òpera, Santiago i altres.
- Procediments d'execució dels pastissos.
- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

5. Presentació de postres emplatades a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria

- Decoració i presentació de postres emplatades. Normes i combinacions bàsiques.
- Experimentació i avaluació de possibles combinacions.
- Procediments d'execució de les decoracions i acabats de productes de postres emplatades.
- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

6. Participació en la millora de la qualitat en productes de gelateria

- Assegurament de la qualitat.
- APIPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics).
- Certificació dels sistemes de qualitat.
- Activitats de prevenció i control de les entrades i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos.

UNITAT FORMATIVA 3

Denominació: ELABORACIÓ I PRESENTACIÓ DE GELATS

Codi: UF1098

Durada: 60 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP4, i amb l'RP2 i RP5, pel que fa a gelats.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: desenvolupar els processos d'elaboració de gelats, aplicant les tècniques inherents a cada procés.

CE1.1 Descriure l'estructura tècnica d'elaboració de productes significatius de gelateria i explicar-ne les fases més importants d'elaboració, classes i resultats que s'obtenen.

CE1.2 Deduir necessitats d'aprovisionament intern de matèries primeres i elaboracions bàsiques per fer front a plans de producció de gelateria determinats, i emplenar les sol·licituds corresponents.

CE1.3 Identificar estris, eines i equips necessaris, i seleccionar els idonis per desenvolupar els plans de producció corresponents.

CE1.4 Justificar els mètodes o llocs d'emmagatzematge/conservació més apropiats per als productes obtinguts, tenint en compte la destinació/el consum assignats, les característiques derivades de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

C2: dissenyar i realitzar decoracions per als productes de gelateria i muntar expositors aplicant-hi les tècniques gràfiques i de decoració adequades.

CE2.1 Escollir o idear formes i motius de decoració, aplicant-hi la creativitat i la imaginació.

CE2.2 Seleccionar tècniques gràfiques adequades per a la realització d'esbossos o models gràfics.

CE2.3 Deduir variacions en el disseny realitzat de conformitat amb criteris com ara mida, matèries primeres que s'hagin d'emprar, forma, color o altres.

CE2.4 Realitzar els esbossos o models gràfics aplicant-hi les tècniques necessàries.

C3: efectuar operacions d'acabat i decoració de productes de gelateria d'acord amb la seva definició, estat o, si s'escau, tipus de servei, per respondre a una comercialització òptima.

CE3.1 Justificar necessitats d'acabat d'acord amb la definició del producte, tipus de servei, instruccions rebudes o, si s'escau, modalitat de comercialització.

CE3.2 Realitzar les operacions de decoració necessàries de manera que s'obtingui un producte acabat que compleixi l'estàndard de qualitat predeterminat.

C4: practicar possibles variacions en les elaboracions de gelats, assajant modificacions quant a la forma i tall dels gèneres, motius de decoració, alternativa d'ingredients, combinació de sabors i formes d'acabat.

CE4.1 Seleccionar fonts d'informació actualitzada per obtenir o deduir alternatives i modificacions en els gelats, tenint en compte les seves característiques i tendències actuals de consum.

CE4.2 Identificar possibles alternatives o modificacions en els instruments emprats, forma i tall dels gèneres, motius de decoració, canvi d'ingredients, combinació de sabors o formes d'acabat.

CE4.3 Valorar els resultats obtinguts en funció de factors predeterminats (ingredients, valors organolèptics, forma, color, decoració, presentació, etc.), i comparar-los, si s'escau, amb les elaboracions originals.

CE4.4 Justificar la possible oferta comercial dels nous resultats o productes obtinguts i avaluar-ne la viabilitat econòmica i l'adaptació a la demanda potencial.

CE4.5 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

Continguts

1. Maquinària, equips i utensilis bàsics per elaborar gelats

- Classificació i descripció segons característiques, funcions i aplicacions.
- Ubicació i distribució.
- Aplicació de tècniques, procediments i modes d'operació i control característics.
- Característiques de la maquinària utilitzada.
- Utilitatge i eines de l'obrador de pastisseria.

1. Matèries primeres més utilitzades per elaborar gelats

- Principals matèries primeres:
 - Greixos.
 - Lactis i derivats.
 - Ovoproductes.
 - Fruïtes.
 - Xocolates i cobertures.
 - Fruïta seca.
 - Sucres i diversos.
- Anàlisi de les característiques organolèptiques de les matèries primeres i/o productes.
- Presentació comercial de les diferents matèries primeres i categories comercials.
- Distribució de les matèries primeres segons la seva naturalesa (perible o no perible) en magatzems, cambres de fred o congeladors.
- Aplicacions de les matèries primeres en l'elaboració de productes fets a base de masses i pastes.

2. Desenvolupament de processos d'aprovisionament intern i regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per elaborar gelats

- Deducció i càlcul de necessitats de gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
- Aprovisionament intern: formalització de documentació i realització d'operacions.
- Execució d'operacions de regeneració que necessitin els gèneres, les preelaboracions i elaboracions bàsiques.

3. Tècniques bàsiques per elaborar gelats

- Processos d'execució de fases.
- Pasteurització.
- Homogeneïtzació.
- Maduració.
- Terminologia bàsica.

4. Gelats

- Classificació i descripció de les elaboracions més importants:
 - Gelats de crema.
 - Gelats de fruita.
 - Sorbets.

- Biscuit, perfectes gelats i suflés gelats.
 - Pastissos gelats.
- Esquemes d'elaboració característics: fases dels processos, instruments, tècniques i procediments aplicables, riscos en l'execució, resultats i controls.
- Fonts d'informació i bibliografia.
- Justificació i realització de possibles variacions.

5. Decoració i exposició de gelats

- Necessitats d'acabat segons tipus d'elaboració, modalitat de comercialització i tipus de servei.
- Normes i combinacions organolèptiques bàsiques.
- Realització de motius decoratius.
- Teoria i valoració del color en gelateria.
- Contrast i harmonia.
- Sabor, color i sensacions.
- Realització d'operacions necessàries per decorar i presentar gelats d'acord amb la seva definició i estàndards de qualitat predeterminats. Justificació de possibles variacions.
- Experimentació i avaluació de resultats.

6. Participació en la millora de la qualitat en productes de gelateria

- Assegurament de la qualitat.
- APIPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics).
- Certificació dels sistemes de qualitat.
- Activitats de prevenció i control de les entrades i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Unitats formatives	Durada total en hores de les unitats formatives	Nre. d'hores màximes susceptibles de formació a distància
Unitat formativa 1 – UF1096	60	20
Unitat formativa 2 – UF1097	60	20
Unitat formativa 3 – UF1098	60	20

Seqüència:

Les unitats formatives corresponents a aquest mòdul es poden programar de manera independent.

Criteris d'accés per als alumnes

Serán els que estableix l'article 4 del Reial decret que regula el certificat de professionalitat de la família professional que acompanya aquest annex.

MÒDUL FORMATIU 4

Denominació: SEGURETAT, HIGIENE I PROTECCIÓ AMBIENTAL EN HOTELERIA

Codi: MF0711_2

Nivell de qualificació professional: 2

Associat a la unitat de competència

UC0711_2: Actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria.

Durada: 60 hores

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: reconèixer i aplicar les normes i mesures vigents i necessàries per assegurar la qualitat higienicosanitària de l'activitat d'hoteleria.

CE1.1 Identificar i interpretar les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb instal·lacions, locals i utilitatge d'hoteleria.

CE1.2 Estimar les conseqüències per a la salubritat dels productes i seguretat dels consumidors de la falta d'higiene en els processos i mitjans de producció o servei i en els hàbits de treball.

CE1.3 Identificar els requisits higienicosanitaris que han de complir les instal·lacions i els equips d'hoteleria.

CE1.4 Identificar i aplicar les mesures d'higiene personal i reconèixer tots els comportaments o totes les actituds susceptibles de produir una contaminació en qualsevol tipus d'aliments.

CE1.5 Descriure les principals alteracions que pateixen els aliments, identificar els agents que les causen, l'origen i els mecanismes de transmissió i multiplicació.

CE1.6 Classificar i explicar els riscos i les principals toxiinfeccions d'origen alimentari i les seves conseqüències per a la salut i relacionar-les amb les alteracions i agents causants.

CE1.7 Explicar els sistemes i procediments adequats per gestionar i eliminar residus en l'activitat d'hoteleria.

CE1.8 Identificar, classificar i comparar els diferents productes i tractaments de neteja, com ara la desinfecció, l'esterilització, la desinsectació i desratització, i les seves condicions d'ús.

CE1.9 En supòsits pràctics de neteja, desinfecció, desinsectació i desratització, degudament caracteritzats, cal:

- Identificar totes les accions d'higiene i comportament personal que s'han d'adoptar.
- Seleccionar els productes i tractaments utilitzables.
- Fixar els paràmetres objecte de control.
- Enumerar els equips necessaris.
- Establir la freqüència del procés d'higienització.
- Realitzar les operacions necessàries per netejar, desinfectar, desinsectar i desratitzar.

C2: avaluar la problemàtica ambiental originada en l'activitat d'hoteleria i el control dels residus produïts.

CE2.1 Classificar els diferents tipus de residus generats d'acord amb el seu origen, estat, reciclatge i necessitat de depuració.

CE2.2 Reconèixer els efectes ambientals dels residus, contaminants i altres afeccions originades per l'activitat d'hoteleria.

CE2.3 Reconèixer els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos d'hoteleria i de depuració de residus.

CE2.4 Jerarquitzar les mesures adoptables per a la protecció ambiental en hoteleria.

CE2.5 Descriure les tècniques de recollida, selecció, reciclatge, depuració, eliminació i abocament de residus.

C3: adoptar les mesures de seguretat i controlar-ne el compliment en totes les situacions de treball de l'activitat d'hoteleria.

CE3.1 Analitzar els factors i les situacions de risc per a la seguretat i les mesures de prevenció i protecció aplicables en l'activitat d'hoteleria.

CE3.2 Interpretar els aspectes més rellevants de la normativa i dels plans de seguretat relatius a: drets i deures del treballador/a i de l'empresa, repartiment de funcions i

responsabilitats, mesures preventives, senyalitzacions, normes específiques per a cada lloc, actuació en cas d'accident i d'emergència.

CE3.3 Identificar els riscos o perills més rellevants en l'activitat d'hoteleria i analitzar les mesures de seguretat aplicables en el disseny del local i instal·lacions, condicions ambientals, estat del lloc de treball, entorn i servituds, mesures de seguretat i proteccions de maquinàries, senyalització de situacions de risc i emergències, equips de protecció individual, toxicitat o perillositat i maneig apropiat dels productes.

CE3.4 Identificar i aplicar les pautes d'actuació adoptables en situacions d'emergència i en cas d'accidents, com ara el maneig d'equips contra incendis, procediments de control, avís i alarma, tècniques sanitàries bàsiques i de primers auxilis i plans d'emergència i evacuació.

C4: valorar la importància de l'aigua i de les fonts d'energia i identificar les mesures per emprar-les eficientment en les activitats d'hoteleria.

CE4.1 Detallar l'ús de les fonts d'energia en un establiment d'hoteleria.

CE4.2 Reconèixer l'ús de les energies renovables i les seves possibilitats en un establiment d'hoteleria.

CE4.3 Identificar les instal·lacions elèctriques, de gas i altres d'un establiment d'hoteleria i els punts crítics on poden presentar disfuncions.

CE4.4 Analitzar les bones pràctiques en el consum de l'aigua i de l'energia en un establiment d'hoteleria i identificar possibles accions que en comportin la disminució.

CE4.5 Caracteritzar un programa de manteniment preventiu i correctiu.

CE4.6 Identificar i valorar els diferents mètodes per al tractament de les aigües.

CE4.7 En supòsits pràctics d'establiments d'hoteleria degudament caracteritzats, cal:

- Valorar la repercussió econòmica de l'ús eficient de l'aigua i de l'energia.
- Explicar un programa d'estalvi d'aigua i d'energia i les seves mesures de seguiment i control.
- Detallar les mesures que poden repercutir en l'estalvi d'aigua i d'energia.

Continguts

1. Higiene i seguretat alimentària i manipulació d'aliments

- Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat.
- Alteració i contaminació dels aliments:
 - Conceptes
 - Causes
 - Factors que hi contribueixen
- Fonts de contaminació dels aliments:
 - Físiques
 - Químiques i biològiques
- Principals factors que contribueixen al creixement bacterià.
- Neteja i desinfecció: diferenciació de conceptes; aplicacions.
- Materials en contacte amb els aliments: tipus i requisits.
- Qualitat higienicosanitària: conceptes i aplicacions.
- Autocontrol: sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
- Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH). Aplicacions.
- Alimentació i salut:
 - Riscos per a la salut derivats d'una manipulació d'aliments incorrecta.
 - Conceptes i tipus de malalties transmeses per aliments.
 - Responsabilitat de l'empresa en la prevenció de malalties de transmissió alimentària.
- Personal manipulador:
 - Requisits dels manipuladors/ores d'aliments.
 - Reglament.
 - Salut i higiene personal: factors, mesures, materials i aplicacions.
 - Vestit i equip de treball autoritzats.

- Gestos.
- Ferides i la seva protecció.
- Assumpció d'actituds i hàbits del manipulador/a d'aliments.
- Importància de les bones pràctiques en la manipulació d'aliments.

2. Neteja d'instal·lacions i equips d'hoteleria

- Concepte i nivells de neteja.
- Requisits higiènics generals d'instal·lacions i equips.
- Processos de neteja: desinfecció, esterilització, desinsectació i desratització.
- Productes de neteja d'ús comú:
 - Tipus, classificació.
 - Característiques principals d'ús.
 - Mesures de seguretat i normes d'emmagatzematge.
 - Interpretació de les especificacions.
- Sistemes, mètodes i equips de neteja:
 - Aplicacions dels equips i materials bàsics.
 - Procediments habituals: tipus i execució.
- Tècniques de senyalització i aïllament d'àrees o equips.

3. Incidència ambiental de l'activitat d'hoteleria

- Agents i factors d'impacte.
- Tractament de residus:
 - Maneig de residus i deixalles.
 - Tipus de residus generats.
 - Residus sòlids i envasos.
 - Emissions a l'atmosfera.
 - Abocaments líquids.
- Normativa aplicable sobre protecció ambiental.
- Altres tècniques de prevenció o protecció.

4. Gestió de l'aigua i de l'energia en establiments d'hoteleria

- Consum d'aigua. Bones pràctiques ambientals en l'ús eficient de l'aigua.
- Consum d'energia.
- Estalvi i alternatives energètiques.
- Bones pràctiques ambientals en l'ús eficient de l'energia.

5. Bones pràctiques ambientals en els processos productius d'establiments d'hoteleria

- Compres i aprovisionament.
- Elaboració i servei d'aliments i begudes.
- Neteja, bugaderia i llenceria.
- Recepció i administració.
- Manteniment.

6. Seguretat i situacions d'emergència en l'activitat d'hoteleria

- Seguretat: factors i situacions de risc més comuns.
- Identificació i interpretació de les normes específiques de seguretat.
- Condicions específiques de seguretat que han de complir els locals, les instal·lacions, el mobiliari, els equips, la maquinària i el petit material característics de l'activitat d'hoteleria.
- Mesures de prevenció i protecció:
 - En instal·lacions.
 - En utilització de màquines, equips i utensilis.
 - Equipament personal de seguretat.
 - Peces de roba de protecció: tipus, adequació i normativa.
- Situacions d'emergència:
 - Procediments d'actuació, avís i alarmes.

- Incendis.
- Fuites de gasos.
- Fuites d'aigua o inundacions.
- Plans d'emergència i evacuació.
- Primers auxilis.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Mòdul formatiu	Nombre d'hores totals del mòdul	Nre. d'hores màximes susceptibles de formació a distància
Mòdul formatiu – MF0711_2	60	50

Criteris d'accés per als alumnes

Seràn els que estableix l'article 4 del Reial decret que regula el certificat de professionalitat de la família professional que acompanya aquest annex.

MÒDUL DE PRÀCTIQUES PROFESSIONALS NO LABORALS DE REBOSTERIA

Codi: MP0229

Durada: 80 hores

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: col·laborar en la confecció d'ofertes de rebosteria, tenint en compte les seves diferències.

CE1.1 Participar, per a un tipus d'establiment determinat, degudament caracteritzat, i ofertes les dades necessàries:

- Identificar i analitzar les variables derivades de necessitats tipus d'índole dietètica, econòmica, de varietat, gust, etc., que s'han de tenir en compte per confeccionar ofertes de rebosteria.
- Compondre ofertes de rebosteria que siguin equilibrades dietèticament, variades i de qualitat, i presentar-les en la forma i els termes adequats i d'acord amb els objectius econòmics establerts.

C2: diferenciar característiques dels aliments i begudes tenint en compte ofertes de rebosteria determinades.

CE2.1 A partir de determinades ofertes de rebosteria degudament caracteritzades, i amb les dades que siguin necessàries, cal:

- Identificar les necessitats de subministrament d'aliments i begudes.
- Analitzar les característiques dels aliments i begudes seleccionats.
- Establir ofertes de rebosteria que siguin variades i de qualitat, d'acord amb els objectius econòmics establerts.

C3: col·laborar en el càlcul de costos de matèries primeres per estimar possibles preus de les ofertes de rebosteria associades.

CE3.1 Partint de determinades ofertes de rebosteria degudament caracteritzades, cal:

- Obtenir costos de productes de rebosteria i matèries primeres, indicant els documents consultats i realitzant els càlculs correctament.
- Formalitzar la documentació específica.
- Fixar preus de l'oferta de rebosteria.

CE3.2 Utilitzar eficaçment els mitjans ofimàtics disponibles.

CE3.3 Participar a valorar la importància de la seguretat en la conservació de la documentació i informació, i tractar-les amb rigor.

C4: participar a organitzar el procés d'aprovisionament intern de gèneres d'acord amb plans de producció determinats.

CE4.1 Realitzar l'aprovisionament de gèneres d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.

CE4.2 Utilitzar els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni s'alterin les condicions de treball i seguretat.

CE4.3 Realitzar les operacions de regeneració que necessitin els gèneres per utilitzar-los posteriorment en les elaboracions de pastisseria i rebosteria i similars.

CE4.4 Justificar el lloc de dipòsit dels gèneres i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació i el consum assignats, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.

C5: col·laborar en els processos de preparació de masses i pastes bàsiques de múltiples aplicacions, necessàries per fer productes de pastisseria i rebosteria.

CE5.1 Seleccionar estris, eines i equips de treball necessaris per fer front a la realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a productes de pastisseria i rebosteria i similars.

CE5.2 Preparar i manejar els equips i les condicions adequats per dur a terme el tractament tèrmic (enfernada, fregitel·la, etc.) d'aquells productes que ho necessiten.

CE5.3 Decidir possibles mesures correctives, en funció dels resultats obtinguts en cadascuna de les operacions, per obtenir els nivells de qualitat predeterminats.

CE5.4 Aplicar els mètodes i assignar els llocs de conservació de les masses, pastes i altres elaboracions bàsiques obtingudes, tenint en compte la destinació i el consum assignats, les característiques derivades de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

C6: col·laborar en els processos de preparació d'elaboracions complementàries de múltiples aplicacions per a pastisseria i rebosteria, com ara xarops, melmelades, cobertures, gelatines, cremes, farciments dolços i salats i altres, d'acord amb les tècniques bàsiques, de manera que siguin aptes per al consum directe o per completar plats i productes.

CE6.1 Disposar les condicions en què s'han de realitzar les diferents elaboracions i els paràmetres que cal controlar.

CE6.2 Descriure l'ordre i la forma correctes de barrejar els ingredients.

CE6.3 Modificar dins del termini adequat i en la forma escaient aquells productes que necessiten un període de maduració, saborització o condicionament.

CE6.4 Determinar el punt òptim de temperatura, fluïdesa, cocció, muntatge o consistència de cadascuna de les elaboracions.

CE6.5 Aplicar les condicions de refredament i conservació idònies per a cada elaboració.

C7: col·laborar a aplicar els mètodes adequats i operar correctament amb els equips per conservar i regenerar gèneres crus, semielaborats i les elaboracions bàsiques per preparar productes de pastisseria i rebosteria.

CE7.1 Justificar els llocs, mètodes i equips d'emmagatzematge, conservació i regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques més apropiats en funció de la destinació o consum assignats, les característiques derivades de la seva naturalesa i la normativa higienicosanitària.

CE7.2 Caracteritzar les operacions auxiliars que necessiten els productes en cru, semielaborats i les elaboracions bàsiques en funció del mètode/equip escollit, instruccions rebudes i destinació o consum assignats.

CE7.3 Discriminar les diferents etapes del procés de fabricació i els productes susceptibles de rebre un tractament de conservació per a consum en un temps futur o el seu ús en una elaboració posterior.

CE7.4 Reconèixer els principals problemes de l'aplicació del fred en diferents elaboracions i relacionar-los amb les anomalies o diferències observades en el producte final.

CE7.5 Efectuar les operacions necessàries per als processos de conservació, regeneració i envasament de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques, d'acord amb el seu estat i mètodes i equips seleccionats, seguint un ordre correcte, complint les instruccions rebudes i tenint en compte la normativa higienicosanitària.

CE7.6 Aplicar normes de control establertes per avaluar resultats intermedis i finals de cada operació, a fi d'obtenir productes finals d'acord amb nivells de qualitat predeterminats.

C8: col·laborar a desenvolupar els processos d'elaboració de productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats, aplicant les tècniques inherents a cada procés.

CE8.1 Realitzar les operacions de regeneració que necessitin les matèries primeres i elaboracions bàsiques, i controlar els resultats a partir dels senyals/informació generats durant el procés.

CE8.2 Executar les operacions necessàries per elaborar els productes de rebosteria d'acord amb les receptes base o els procediments que les substitueixin.

CE8.3 Proposar possibles mesures correctives en funció dels resultats obtinguts en cadascuna de les elaboracions, de manera que s'assoleixi l'estàndard de qualitat prèviament fixat.

CE8.4 Aplicar tècniques noves per elaborar postres de cuina i gelats, i descriure'n els principis, les aplicacions i els resultats que s'obtenen.

C9: col·laborar a dissenyar i realitzar decoracions per als productes de rebosteria i muntar expositors aplicant-hi les tècniques gràfiques i de decoració adequades.

CE9.1 Escollir gèneres culinaris i altres materials que siguin aptes per a l'aplicació de la tècnica decorativa seleccionada i la conseqüent realització del motiu decoratiu dissenyat amb antelació.

CE9.2 Realitzar els motius decoratius d'acord amb el model gràfic dissenyat o altres fonts d'inspiració.

CE9.3 Col·locar els productes de rebosteria als expositors seguint criteris de sabor, mida, color, naturalesa del producte i temperatura de conservació, mostrant sensibilitat i gust artístics.

CE9.4 Realitzar les operacions de decoració necessàries de manera que s'obtingui un producte acabat que compleixi l'estàndard de qualitat predeterminat.

C10: cooperar a reconèixer i aplicar les normes i mesures vigents i necessàries per assegurar la qualitat higienicosanitària i de seguretat de l'activitat d'hoteleria.

CE10.1 Identificar i aplicar les mesures d'higiene personal i reconèixer tots els comportaments o totes les actituds susceptibles de produir una contaminació en qualsevol tipus d'aliments.

CE10.2 Identificar totes les accions d'higiene i comportament personal que s'han d'adoptar.

CE10.3 Seleccionar els productes i tractaments utilitzables.

CE10.4 Fixar els paràmetres objecte de control.

CE10.5 Enumerar els equips necessaris.

CE10.6 Establir la freqüència del procés d'higienització.

CE10.7 Realitzar destrament les operacions necessàries per netejar, desinfectar, desinsectar i desratitzar.

CE10.8 Identificar i aplicar les pautes d'actuació adoptables en situacions d'emergència i en cas d'accidents, com ara el maneig d'equips contra incendis, procediments de control, avís i alarma, tècniques sanitàries bàsiques i de primers auxilis i plans d'emergència i evacuació.

C11: participar en els processos de treball de l'empresa, seguint les normes i instruccions establertes en el centre de treball.

CE11.1 Reconèixer el procés productiu de l'organització.

CE11.2 Interpretar i executar instruccions de treball.

CE11.3 Respectar els procediments i les normes internes de l'empresa.

CE11.4 Mantenir l'àrea de treball amb el grau apropiat d'ordre i neteja.

- CE11.5 Responsabilitzar-se del treball que desenvolupa.
- CE11.6 Demostrar un bon fer professional.
- CE11.7 Participar i col·laborar activament en l'equip de treball.
- CE11.8 Comunicar-se eficaçment amb les persones adequades a cada moment, respectant els canals establerts en l'organització.
- CE11.9 Transmetre informació amb claredat, de manera ordenada, estructurada, clara i precisa a les persones adequades a cada moment.
- CE11.10 Proposar alternatives amb l'objectiu de millorar resultats.
- CE11.11 Demostrar autonomia en la resolució de petites contingències relacionades amb la seva activitat.
- CE11.12 Actuar amb rapidesa en situacions problemàtiques.
- CE11.13 Demostrar flexibilitat per entendre els canvis.
- CE11.14 Aprendre nous conceptes o procediments i aprofitar eficaçment la formació utilitzant els coneixements adquirits.
- CE11.15 Demostrar responsabilitat davant els èxits i davant errors i fracassos.

Continguts

1. Disseny d'ofertes de rebosteria

- Elaboració d'ofertes de rebosteria i pastisseria més comunes, en els diferents establiments.
- Confecció de diferents tipus d'ofertes. Confecció de catàlegs de productes per a establiments de diferents categories, sectors i diferents estacions.
- Composició d'ofertes de rebosteria i pastisseria dietètiques.

2. Utilització de les matèries primeres

- Diferenciació dels aliments més característics de cada estació.
- Utilització de productes de diversos orígens: fruites, espècies, condiments, cacaos, cafès i altres.
- Emplenament de fitxes d'especificació tècnica per a diferents productes.

3. Control de consums i costos

- Realització del control de qualitat en aliments.
- Diferenciació de qualitat i estat de conservació de diferents aliments: fruites, productes lactis, cobertures, farines, additius, espècies i altres.
- Utilització dels diferents impresos de control de consums.
- Valoració de postres i pastissos varis.

4. Regeneració de gèneres i productes culinaris

- Realització de regeneració de productes preparats.
- Aplicació dels diferents procediments de regeneració de matèries primeres, productes preparats, preelaboracions i elaboracions bàsiques de pastisseria, productes congelats i conserves.

5. Realització d'elaboracions complementàries de múltiples aplicacions

- Elaboració de xarops, mermelades, cobertures, gelatines, cremes, farciments dolços i salats i altres.
- Aplicació de diferents tècniques d'elaboració i/o cocció.
- Confecció i presentació de pastissos i/o postres.
- Utilització de la maquinària i equips d'obra.
- Confecció de masses i pastes bàsiques de múltiples aplicacions.
- Utilització dels equips, màquines, estris i eines de l'àrea de preparació.
- Confecció i presentació de masses i pastes, aplicant-hi diverses tècniques de cocció i variants, com ara fregitell-la, enforada, així com disseny i format.
- Selecció de mètodes de conservació basant-se en l'ús o destinació posteriors.

6. Elaboració de postres de cuina i gelats i acabats

- Elaboració de postres i gelats.
- Aplicació de diferents procediments d'elaboració i mètodes de cocció.
- Confecció i presentació de postres.
- Utilització de la maquinària i equips d'obra.
- Muntatge en plat de postres.
- Muntatge i decoració de carro de postres i vitrines expositors.
- Aplicació de noves tecnologies.
- Utilització de nous utensilis, eines i maquinària.

7. Compliment de les normes de seguretat, higiene i protecció ambiental

- Compliment de la normativa higienicosanitària, de seguretat i de manipulació d'aliments.
- Respecte de les mesures d'estalvi d'energia i conservació ambiental en els processos d'emmagatzematge i manipulació de gèneres i elaboracions culinàries.

8. Integració i comunicació en el centre de treball

- Comportament responsable en el centre de treball.
- Respecte dels procediments i normes del centre de treball.
- Interpretació i execució amb diligència de les instruccions rebudes.
- Reconeixement del procés productiu de l'organització.
- Utilització dels canals de comunicació establerts en el centre de treball.
- Adequació al ritme de treball de l'empresa.
- Seguiment de les normatives de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

IV. PRESCRIPCIONS DEL PERSONAL FORMADOR

Mòduls formatius	Acreditació requerida	Experiència professional requerida en l'àmbit de la unitat de competència	
		Si es té acreditació	Si no es té acreditació
MF0709_2: Ofertes de rebosteria, aprovisionament intern i control de consums	• Llicenciat/ada, enginyer/a, arquitecte/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. • Diplomada/da, enginyer/a tècnic/a, arquitecte/a tècnic/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. • Tècnic/a superior en direcció de serveis de restauració. • Tècnic/a superior en direcció de cuina. • Tècnic/a superior en processos i qualitat en la indústria alimentària. • Certificats de professionalitat de nivell 3 de l'àrea professional de restauració de la família professional d'Hoteleria i turisme.	1 any	3 anys
MF0306_2: Elaboracions bàsiques per a pastisseria i rebosteria	• Llicenciat/ada, enginyer/a, arquitecte/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. • Diplomada/da, enginyer/a tècnic/a, arquitecte/a tècnic/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. • Tècnic/a superior en direcció de serveis	1 any	3 anys

	de restauració. • Tècnic/a superior en direcció de cuina. • Tècnic/a superior en processos i qualitat en la indústria alimentària. • Certificats de professionalitat de nivell 3 de l'àrea professional de restauració de la família professional d'Hoteleria i turisme i de l'àrea de forn i pastisseria, confiteria i molineria de la família professional d'Indústries alimentàries.		
MF0710_2: Productes de rebosteria	• Llicenciat/ada, enginyer/a, arquitecte/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. • Diplomant/ada, enginyer/a tècnic/a, arquitecte/a tècnic/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. • Tècnic/a superior en direcció de serveis de restauració. • Tècnic/a superior en direcció de cuina. • Tècnic/a superior en processos i qualitat en la indústria alimentària. • Certificats de professionalitat de nivell 3 de l'àrea professional de restauració de la família professional d'Hoteleria i turisme.	1 any	3 anys
MF0711_2: Seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria	• Llicenciat/ada en: ciència i tecnologia dels aliments. Medicina i cirurgia. Biologia. Bioquímica. Química. Enologia. Farmàcia. Medicina. Veterinària. Ciències ambientals. Ciències del mar. • Enginyer/a agrònom/a. • Enginyer/a tècnic/a agrícola, especialitat en indústries agràries i alimentàries. • Diplomant/ada en nutrició humana i dietètica.	1 any	Imprescindible requisit de titulació

V. REQUISITS MÍNIMS D'ESPAIS, INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT

Espai formatiu	Superfície m ² 15 alumnes	Superfície m ² 25 alumnes
Aula polivalent	30	50
Taller de pastisseria	130	130
Rebot i celler	20	20

Espai formatiu	M1	M2	M3	M4	M5
Aula polivalent	X	X	X	X	–
Taller de pastisseria	X	X	X	–	–
Rebot i celler	X	X	X	–	–

Espai formatiu	Equipament
Aula polivalent	- Pissarres per escriure amb retolador. - Equips audiovisuals. - Rotafolis.

	- Material d'aula. - Taula i cadira per a formador/a. - Taules i cadires per a alumnes.
Taller de pastisseria	- Cuines individuals semiindustrials d'aprox. 400 × 600 mm, amb un cremador i una planxa. - Gratinador. - Forn combinat amb capacitat per a 4 safates 400 × 600 mm. - Forn elèctric de pastisseria/fleca. - Forn microones. - Taula de pastisseria amb 3 tremuges per a sucre i farina. - Turmix industrial (braç). - Cassons elèctrics. - Batedores pastadores de 4 litres de capacitat. - Laminadora. - Sorbetera o geladora. - Portallaunes o llauner mòbil. - Temperador de xocolata. - Fregidora. - Armari de fermentació. - Espremedora de cítrics. - Talladora de viandes fredes. - Abatedor de temperatura. - Màquina per envasar al buit. - Dispensador industrial de rotlle de paper. - Frigorífics i/o cambra frigorífica per conservar les matèries primeres i els productes elaborats. - Taules de treball convencionals i/o fredes. - Aigüeres de dues piques distribuïdes a les àrees de neteja, preparació, pastisseria, i altres llocs on siguin necessàries. - Congeladors en forma d'armari. - Rentamans amb pedal. - Esterilitzador de ganivets. - Balances elèctriques de pastisseria. - Farmaciola. - Contenidor especial per a escombraries de 56 cm de diàmetre i 70 cm d'alçària. - Bateria. - Elements de protecció. - Pesa-xarops. Termòmetre digital. - Cambra freda amb aire condicionat (19-20 °C): zona freda per a manipulació de xocolata i altres elaboracions que ho requereixen, com ara acabat i decoració de pastissos. - Eines i utillatge: corrons, jocs de broquets, jocs tallapastes, injector dosificador, motlles de silicona, flamerers, llengües i espàtules, tiges, gibrells, brotxes, filtres, paleta, ganivets, coladors xinesos, embuts, esperó, escumadores, greixoneres, filadora, polvoreres, mànegues, mesures de capacitat, mig punt, peus de pastís, ratlladores, paelles, tamís, tisores, motlles de cercol de diferents alçàries i diàmetres, banya o cercapous.
Rebost i celler	- Prestatgeries. - Cambra frigorífica. - Congelador en forma d'armari.

No s'ha d'interpretar que els diversos espais formatius identificats s'hagin de diferenciar necessàriament mitjançant tancaments.

Les instal·lacions i els equipaments hauran de complir la normativa industrial i higienicosanitària corresponent i respondran a mesures d'accessibilitat universal i seguretat dels participants.

El nombre d'unitats que s'han de disposar dels estris, màquines i eines que s'especifiquen en l'equipament dels espais formatius, serà el suficient per a un mínim de 15 alumnes i s'haurà d'incrementar, si s'escau, per atendre un nombre superior d'alumnes.

En el cas que la formació s'adrexi a persones amb discapacitat, es duran a terme les adaptacions i els ajustaments raonables per assegurar-ne la participació en condicions d'igualtat.