

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**
Nivel **2**
Código **ECP0709_2**
Estado **BOE**
Publicación **RD 1023/2024**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Definir productos de pastelería/repostería a partir del proyecto del establecimiento, promocionando su venta a través de canales de comercialización para que los objetivos económicos y de calidad queden cumplidos.

IC1.1 Los productos de pastelería/repostería se definen, proponiéndolos y teniendo en cuenta:

- Las necesidades, gustos y tendencias de la clientela potencial.
- El suministro de las materias primas.
- La adaptación a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.
- Los medios físicos, humanos y económicos.
- La tipología de servicio.
- La aplicación de tecnologías innovadoras y/o tradicionales.
- El equilibrio en variedad, orden y costes.
- La estacionalidad de los productos y de las ofertas.
- El tipo de local y su ubicación, entre otros.

- IC1.2** Las intolerancias, alergias, sustitución de ingredientes, entre otras, se consideran en la definición de productos, adaptándolos para que las necesidades alimenticias especiales queden atendidas.
- IC1.3** Las materias primas se determinan, considerando la calidad para que las características cuantitativas y cualitativas queden identificadas en la ficha técnica.
- IC1.4** La rueda de ofertas y/o las sugerencias se proponen, teniendo en cuenta los productos de temporada o la incorporación de artículos innovadores.
- IC1.5** El sistema de rotación de las ofertas definidas se determina, teniendo en cuenta la evolución de los hábitos y gustos de la clientela para que queden atendidos.
- IC1.6** La presentación de las ofertas de pastelería/repostería se efectúa, utilizando soportes analógicos como cartas, etiquetas, cartelería, entre otros o digitales como correo electrónico, páginas de Internet, mensajería, comercio electrónico, redes sociales, entre otros, en función de los objetivos comerciales y la filosofía comercial del establecimiento.
- EC2** Desarrollar actividades de recepción de las materias primas de origen ecológico y/o industrial solicitadas por el economato, atendiendo a las demandas y al sistema de calidad del establecimiento y de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), para que su integridad y disposición queden garantizadas.
- IC2.1** Las zonas de recepción y almacenaje, equipos y utillaje se limpian, utilizando los productos específicos indicados por el establecimiento y aplicando las normas de higiene, para evitar la toxicidad y contaminación medioambiental.
- IC2.2** Los productos para la limpieza y puesta a punto de las zonas de recepción y almacenaje se utilizan, teniendo en cuenta la manipulación para controlar la prevención sobre riesgos laborales.
- IC2.3** Los equipos y utillaje se manipulan según instrucciones de mantenimiento y ahorro energético, comunicando las anomalías del departamento, en su caso, para prolongar el uso y vida de los mismos.
- IC2.4** Las mercancías solicitadas se reciben, atendiendo en su caso, a carga de peso y uso de Equipos de Protección Individual (EPI), y comprobando que cumplen, entre otras con:
- Tipología de producto.
 - Coincidencia entre vale de pedido y albarán.
 - Unidades y pesos solicitados.
 - Estado y calidad determinados.
 - Vigencia de su fecha de caducidad.
 - Categorías comerciales y etiquetado.

- Estado de embalaje y su reciclaje.
- Gestión de residuos.
- Temperatura de conservación durante el transporte.

IC2.5 Las mercancías recibidas se almacenan en función de su naturaleza y teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir), cadena de frío en su caso e indicaciones del fabricante, actualizándolas para garantizar su conservación e integridad.

IC2.6 Las fichas de almacén se formalizan, cumplimentándolas, para registrar la información del estocaje y el control de consumos.

IC2.7 Las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento se solventan, informando de las contingencias para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios de reparación.

EC3 Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas de origen ecológico y/o industrial, equipos y utillaje para su utilización posterior en la elaboración de productos de pastelería/repostería, ejecutando actividades de verificación y comunicación, para completar el proceso según las necesidades del servicio.

IC3.1 Los vales de pedido interno se formalizan, cumplimentándolos según instrucciones del plan de trabajo para registrar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos y utillaje.

IC3.2 Las materias primas para las elaboraciones de productos de pastelería/repostería se aprovisionan, siguiendo el plan de trabajo, para controlar la contaminación cruzada.

IC3.3 Los equipos y utillaje para la ejecución de las elaboraciones en función de naturaleza de producto se disponen en las zonas de trabajo, cumpliendo con las peticiones y tiempos, con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio.

IC3.4 Las existencias mínimas de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos se comprueban, comunicando su cantidad en el soporte específico, con el fin de cubrir el estocaje.

EC4 Conservar elaboraciones de pastelería/repostería para el consumo, posterior regeneración o distribución, atendiendo al sistema de APPCC para atender las necesidades de servicio.

IC4.1 Los géneros y elaboraciones de productos de pastelería/repostería se conservan, presentándolos, teniendo en cuenta:

- Las características de la elaboración.
- Los procesos de conservación.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.

- Las técnicas de conservación en frío: refrigeración, congelación y ultracongelación.
- Las técnicas de conservación en caliente: esterilización, pasteurización, entre otros.
- Las técnicas de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, entre otras.
- El etiquetado para su conservación o posterior uso.
- La ubicación según naturaleza de producto.
- La gestión de residuos.

IC4.2 Los productos de pastelería/repostería se regeneran, utilizando técnicas, maquinaria y utensilios específicos para controlar la calidad y el ahorro energético.

IC4.3 La temperatura durante los procesos de conservación y regeneración se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados para evitar consumos, costes y desgastes.

IC4.4 Los equipos, herramientas e instrumentos se acondicionan, aplicando los productos específicos y efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado.

EC5 Obtener costes de los productos elaborados, partiendo de los consumos a proveedores y de las ventas, para atender a la filosofía comercial y administrativa de la empresa.

IC5.1 Las fichas de especificación técnica de preparación de productos se actualizan en soportes informáticos de gestión de compras, considerando los cambios en la oferta, para que el control y trazabilidad queden asegurados.

IC5.2 Las mercancías empleadas se verifican, teniendo en cuenta la producción, comprobando los albaranes de proveedores y los vales de pedido y colaborando, en su caso, con la unidad de producción de pastelería/repostería para que los consumos queden controlados.

IC5.3 Los costes de los productos elaborados se calculan a partir de las mercancías consumidas y las existencias resultantes, utilizando programas informáticos específicos, en su caso, para que la información quede recogida.

IC5.4 Los excedentes de elaboraciones se tratan, considerando vías de reciclaje, ventas o usos alternativos como aprovechamiento de géneros, donaciones, entre otros para atender a la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Obrador. Equipos. Utillaje del área de pastelería/repostería. Productos de limpieza. Uniformes y lencería. Materias primas. Recipientes y envases. Sistemas de suministro de energía. Termómetros de sonda. Termómetros digitales. Etiquetas. Carretillas o carros de transporte. Guantes de protección. Maquinaria generadora de frío (cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras). Maquinaria de envasado al vacío. Bolsas de vacío. Aplicaciones informáticas: contabilidad, videollamadas, mensajería, correo electrónico, procesador de textos, hoja de cálculo, bases de datos ofimáticas, entre otros. Conexión a red de datos local e Internet. Dispositivos informáticos asociados.

Información utilizada o generada

Stock de existencias y de previsiones de producción. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Documentos normalizados como relevés, vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales. Normativa aplicable sobre protección medioambiental. Normativa aplicable sobre prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable sobre productos ecológicos. Normativa aplicable sobre protección de datos personales. Normativa aplicable sobre prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.