

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**
Nivel **2**
Código **ECP0710_2**
Estado **BOE**
Publicación **RD 1023/2024**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Preparar productos hechos con base de masas, cremas y rellenos de pastelería/repostería, respetando el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y objetivos de comercialización de la empresa para su posterior consumo o distribución comercial.

IC1.1 Las masas, cremas, rellenos y la puesta a punto de los equipos y utillaje se acopian, partiendo de la ficha técnica para que la preparación del producto quede garantizada.

IC1.2 Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las masas y pastas, considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

IC1.3 Las masas, cremas y rellenos como bases de tartas, de pastas, entre otros, se utilizan para atender las necesidades de producción, considerando:

- Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración y uso.
- Secuencia de la formulación.
- Tipología de masas: masas fermentadas, batidas, areniscas, escaldadas, fritas, entre otras y técnicas como fermentación en bloque, en piezas, fermentación en frío, cocción, entre otras.
- Tipología de cremas con base láctea, con base grasa, gelificadas, con base de frutos secos, con base de frutas, derivadas y técnicas como escudillado, cocción, entre otras.

- Atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.

IC1.4 Las elaboraciones se conservan, envasándolas en función de su aplicación, distribución y/o consumo y considerando:

- Etiquetado: identificación, alérgenos, peso, caducidad, información nutricional, entre otros.
- Origen ecológico o industrial.
- Las características físicas del género o elaboración.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las temperaturas adecuadas.
- Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación.
- Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío.
- Sistemas de APPCC.

IC1.5 Las elaboraciones se regeneran a temperatura de servicio, utilizando equipos y utillaje específicos, de manera que se cumplan criterios de calidad y seguridad alimentaria.

IC1.6 Los equipos y utillaje del área de regeneración en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden garantizadas.

EC2 Preparar helados y semifríos, considerando la definición de producto, las normas higiénico-sanitarias y objetivos de comercialización de la empresa para su posterior consumo o distribución comercial.

IC2.1 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de preparación según su origen (ecológico o industrial) se tratan, teniendo en cuenta la adquisición de productos de cercanía, distribución y conservación para que la trazabilidad quede controlada.

IC2.2 Los helados y semifríos se preparan, aplicando las técnicas de transformación y cocinado, como hervido, pasteurizado, abatimiento, entre otras, con el fin de cumplir el plan de trabajo y calidad final del producto.

IC2.3 Los helados y semifríos se preparan, para atender las demandas, considerando:

- Indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración, fotografía y uso.
- Secuencia de la formulación.
- Tipología: helados, granizados, sorbetes y técnicas de elaboración como: sin mantecadora, turbinados en mantecadora, entre otras.

- Tipología de semifríos: de base láctea, de frutas, de frutos secos, de licores, de infusiones, de chocolate, de sifón, entre otros y técnicas de elaboración como escudillado, cocción, entre otras.

- Atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.

IC2.4 Los equipos y utillaje del área de elaboración de helados y semifríos en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden cumplidas.

IC2.5 Los helados y semifríos se conservan, envasándolos en función de su aplicación, distribución y/o consumo y considerando:

- Etiquetado: identificación, alérgenos, peso, caducidad, información nutricional, entre otros.
- Origen ecológico o industrial.
- Las características del género o elaboración.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las temperaturas adecuadas.
- Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación.
- Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío.
- Sistemas de APPCC.
- La gestión de residuos.

IC2.6 Los helados y semifríos se regeneran a temperatura de servicio, utilizando equipos y utillaje específicos, de manera que se cumplan criterios de calidad y seguridad alimentaria.

IC2.7 Los equipos y utillaje del área de regeneración de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias queden garantizadas.

EC3 Ensamblar elaboraciones de pastelería/repostería, conformando productos finales y considerando presentación, tipología de servicio y normas de prevención de pérdidas y residuos alimentarios.

IC3.1 Los equipos y utillaje para la ejecución de los procesos de acabado y presentación se utilizan, siguiendo las normas higiénico-sanitarias para que consumos, costes y desgastes innecesarios queden evitados.

IC3.2 Las elaboraciones de pastelería/repostería, como bizcochos, cremas, baños, semifríos, entre otros, se ensamblan, cumpliendo la ficha técnica de producto y las especificaciones de la clientela.

IC3.3 Las elaboraciones de pastelería/repostería se tratan, atendiendo a las técnicas de manipulación y tratamiento para que el sistema de APPCC quede garantizado.

IC3.4 Los equipos y utillaje del área de ensamblaje en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que la prevención sobre riesgos laborales, sostenibilidad y respeto al medio ambiente queden cumplidos.

IC3.5 Los equipos de frío y de calor se mantienen durante el acabado y montaje, evitando consumos, costes y desgastes, considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

IC3.6 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.

EC4 Decorar elaboraciones de pastelería/repostería, cumpliendo las técnicas definidas en la ficha de producto, de manera que atiendan las especificaciones de la clientela y los estándares de calidad de la empresa.

IC4.1 El modelo decorativo se cumple, utilizando aplicaciones informáticas en su caso y teniendo en cuenta definición de producto y técnicas de elaboración como emulsificación, aireación, espesamiento, gelificación, entre otras, para que los requisitos de estabilidad, armonía y calidad queden cumplidos.

IC4.2 La decoración de las elaboraciones de pastelería/repostería se selecciona, considerando técnicas gráficas, decoraciones en 3D, geométricas, florales, entre otras en función del producto, la demanda de la clientela y las tendencias.

IC4.3 La técnica de decoración de elaboraciones de pastelería/repostería como tartas, pasteles, postres de restauración, entre otros se ejecuta, teniendo en cuenta el diseño y las técnicas previamente definidas.

IC4.4 Los equipos y utillaje del área de decoración en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas higiénico-sanitarias quede cumplidas.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Mobiliario y maquinaria propia del área de producción de pastelería/repostería: equipos de frío, hornos, fermentadoras, freidora, otros. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje: batidora, amasadora, heladora, entre otros. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado. Técnicas y productos culinarios. Expositores. Barras de degustación. Material de limpieza y desinfección. Uniformidad.

Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias de la zona de producción. Documentos normalizados como relevés, vales de pedidos y fichas técnicas de elaboración. Órdenes de trabajo. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Documentación y fichas de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). 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.