

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar actividades de elaboración en obradores de pastelería/repostería

Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Nivel	1
Código	ECP1334_1
Estado	BOE
Publicación	RD 544/2023

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Desarrollar actividades de preelaboración de materias primas de origen ecológico y/o industrial en obradores de pastelería/repostería, cumpliendo la orden de trabajo, para su posterior utilización o comercialización.

IC1.1 Los equipos y utillaje establecidos para la ejecución de los procesos de preelaboración se utilizan, siguiendo los protocolos establecidos de seguridad e higiene para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.

IC1.2 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial se preelaboran, desarrollando el pesaje, medición, cortado y/o puesta a punto, según tipo de producto (ecológico y/o industrial), utilización o comercialización de manera que el aprovechamiento y los estándares de calidad de la empresa queden garantizados.

IC1.3 Las materias primas de origen ecológico y/o industrial preelaboradas susceptibles de ser conservadas se envasan, etiquetando según las normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) con objeto de que la trazabilidad se cumpla.

IC1.4 Las materias primas preelaboradas se conservan, aplicando técnicas como refrigeración, congelación, entre otras y asistiendo en otras como deshidratación, envasado al vacío, entre otros, en función del uso posterior, con el fin de que la calidad de los productos quede asegurada.

IC1.5 Los equipos y utillaje del área de preelaboración en obradores de pastelería/repostería, se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden cumplidas.

EC2 Preparar elaboraciones de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones, presentándolas de acuerdo con la definición del producto y técnicas, con el fin de cumplir la demanda de producción, estándares de calidad y normativa higiénico sanitaria.

IC2.1 Las elaboraciones de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones como cremas, pastas secas, salsas, bizcochos ligeros, entre otros, se preparan, aplicando las técnicas de transformación y cocinado bajo supervisión, como cocción, fritura, escaldado, enfriamiento, entre otras, con el fin de cumplir el plan de trabajo y calidad final del producto.

IC2.2 Las elaboraciones de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones susceptibles de conservación se preparan, asistiendo en técnicas como refrigeración, congelación, envasado al vacío, entre otros, en función del uso posterior, con el fin de las normas de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) queden aseguradas.

IC2.3 Las elaboraciones básicas de pastelería/repostería y de múltiples aplicaciones se presentan, en función de la ficha de especificación, asistiendo en labores de lustrado, porcionado, glaseado, hermoñado, entre otras para que el aspecto de las mismas cumpla los estándares de calidad.

IC2.4 Los equipos y utillaje para la realización de actividades de elaboración se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

IC2.5 Los equipos y utillaje del área de elaboración en obradores de pastelería/repostería, se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden garantizadas.

EC3 Desarrollar actividades de asistencia en elaboraciones complejas de obradores de pastelería/repostería, como el horneado, escudillado, conchado, laminado, entre otras, realizando operaciones básicas para cumplir con las instrucciones recibidas por el responsable.

IC3.1 Las elaboraciones complejas en obradores de pastelería/repostería se desarrollan, asistiendo en el horneado, escudillado, conchado, laminado, entre otros, para cumplir con los objetivos de calidad y seguridad alimentaria.

IC3.2 Las elaboraciones complejas en obradores de pastelería/repostería susceptible de conservación se preparan, aplicando técnicas como refrigeración, congelación, envasado al vacío, entre otros, en función del uso posterior, con el fin de las normas de APPCC (Análisis

de Puntos Críticos de Control) y atención a necesidades alimenticias específicas, como alergias, intolerancias, entre otras, queden aseguradas.

IC3.3 Las elaboraciones complejas de pastelería/repostería se presentan, en función de la ficha de especificación, asistiendo en labores de lustrado, porcionado, glaseado, hermoñado, atención a necesidades alimenticias específicas, como alergias, intolerancias, entre otras para que el aspecto del mismo cumpla los estándares de calidad.

IC3.4 Los equipos y utillaje para la realización de actividades de elaboración se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

IC3.5 Los equipos y utillaje del área de elaboración en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden garantizadas.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Instalaciones. Equipos y maquinaria. Utensilios, herramientas y utillaje de pastelería. Batería de cocción de pastelería/repostería. Materias primas y géneros para las preelaboraciones y elaboraciones de pastelería/repostería. Productos de limpieza. Sistemas de suministro de energía. Uniformes y lencería específica de pastelería/repostería. Maquinaria generadora de frío (cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras, abatidores de temperatura, entre otros). Maquinaria de envasado al vacío. Bolsas de vacío. Maquinaria generadora de calor (hornos, fogones, freidoras, planchas, entre otros). Maquinaria auxiliar (batidoras, laminadoras, atemperadores, entre otros).

Información utilizada o generada

Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Normativa aplicable higiénico-sanitaria. Normativa sobre prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de

trabajo o de especificación. Normativa aplicable medioambiental. Normativa aplicable de productos ecológicos. Plan de prevención de riesgos laborales en pastelería.