

Estándar de competencias profesionales

Gestionar el acabado y presentación de productos de pastelería/repostería

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**
Nivel **3**
Código **ECP1778_3**
Estado **BOE**
Publicación **RD 1023/2024**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Seleccionar productos elaborados y materias primas, adecuándolos al acabado y presentación de los mismos en pastelería/repostería.

IC1.1 Los productos elaborados y materias primas, de origen ecológico y/o industrial se tratan, teniendo en cuenta la orden de trabajo y conservación para que la trazabilidad quede controlada.

IC1.2 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.

IC1.3 Los productos elaborados y materias primas, de origen ecológico y/o industrial se tratan, considerando fraccionamiento, racionamiento, entre otras para que el aprovechamiento en función de aplicaciones posteriores quede garantizado.

IC1.4 Los equipos y utillaje del área de montaje y acabado en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que la normativa higiénico-sanitaria quede cumplida.

IC1.5 Los equipos de frío y de calor se mantienen durante el acabado y montaje, evitando consumos, costes y desgastes y considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.

EC2 Ensamblar elaboraciones de pastelería/repostería de manera que conformen productos finales que cumplan las especificaciones de la clientela, estándares de calidad y normativa higiénico-sanitaria.

IC2.1 Las elaboraciones de pastelería/repostería, como bizcochos, cremas, baños, entre otros, se ensamblan, cumpliendo la ficha técnica de producto y las especificaciones de la clientela.

IC2.2 Las elaboraciones de pastelería/repostería se tratan, atendiendo a las técnicas y de manipulación y tratamiento para que la normativa higiénico-sanitaria quede garantizada.

IC2.3 Los equipos y utillaje del área de ensamblaje en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente queden cumplidas.

EC3 Decorar elaboraciones de pastelería/repostería cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria, de manera que cumplan las especificaciones de la clientela y los estándares de calidad del establecimiento prestatario del servicio.

IC3.1 El modelo decorativo se define, utilizando aplicaciones informáticas en su caso y teniendo en cuenta técnicas de elaboración como emulsificación, aireación, espesamiento, gelificación, entre otras, para que los requisitos de estabilidad, armonía y calidad queden cumplidos.

IC3.2 La decoración de las elaboraciones de pastelería se selecciona, considerando técnicas gráficas, decoraciones en 3D, geométricas, florales, entre otras en función del producto, la demanda de la clientela y las tendencias.

IC3.3 La técnica de decoración de elaboraciones de pastelería como tartas, pasteles, postres de restauración, entre otros se ejecuta, teniendo en cuenta el diseño y las técnicas previamente definidas.

IC3.4 Los equipos y utillaje del área de montaje y acabado en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que la normativa higiénico-sanitaria quede cumplida.

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

EC4 Desarrollar actividades de conservación de decoraciones de elaboraciones de pastelería/repostería, considerando su posterior consumo y distribución comercial.

IC4.1 Las elaboraciones de pastelería se conservan, envasándolas en función de su distribución y/o consumo y considerando:

- 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.

IC4.2 La temperatura durante el proceso de conservación se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y/o de frío de forma que la cadena y/o abatimiento quede controlada.

IC4.3 Los equipos y utillaje para la conservación se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

IC4.4 Los equipos y utillaje del área de conservación en obradores de pastelería/repostería, se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que la normativa higiénico-sanitaria quede garantizada.

EC5 Supervisar los procesos de acabado y presentación de elaboraciones de pastelería/repostería, atendiendo a posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y el estándar de calidad establecido por la pastelería/repostería prestataria del servicio.

IC5.1 El almacenaje de productos acabados se supervisa, teniendo en cuenta temperatura, conservación, entre otros para que la posterior comercialización quede controlada según parámetros de calidad.

IC5.2 El envasado y conservación de productos de pastelería se supervisa, cumpliendo con el sistema de APPCC y estocaje de la pastelería/repostería prestataria del servicio.

IC5.3 El cumplimiento de la normativa de seguridad laboral, de protección ambiental e higiénico-sanitaria, se supervisa, atendiendo a criterios de riesgos laborales, ambientales y toxiinfecciones alimentarias para que los mismos queden evitados.

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. Equipos informáticos. 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

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Normativa aplicable higiénico-sanitaria. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa sobre prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos. Normativa aplicable de prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable de protección medioambiental. Normativa aplicable de productos ecológicos.