

Estándar de competencias profesionales

Gestionar actividades de aprovisionamiento en pastelería/repostería

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**
Nivel **3**
Código **ECP1779_3**
Estado **BOE**
Publicación **RD 1023/2024**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Analizar las demandas de materias primas, bebidas, equipos y utillaje en establecimientos de pastelería/repostería y su almacenaje, organizando el aprovisionamiento y generando la información técnica o dando las instrucciones para asegurar la calidad de los suministros.

IC1.1 Las necesidades de materias primas y bebidas para el establecimiento de producción y venta de productos de pastelería/repostería, se concretan, especificando nivel de calidad y las características de identificación comercial que faciliten el pedido.

IC1.2 La calidad de las mercancías se determina teniendo en cuenta la oferta comercial, selección de productos a granel, de cercanía, y los objetivos económicos del establecimiento.

IC1.3 Las operaciones, fases y puntos críticos del proceso de almacenamiento y suministro de aprovisionamiento se establecen, teniendo en cuenta:

- Cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y normas higiénico-sanitarias en la recepción.
- Las características organolépticas de las materias primas.
- Las condiciones de conservación de las mercancías.
- La rotación, mediante técnicas (FIFO/LIFO) primero en entrar, primero en salir/ último en entrar, primero en salir.
- Los factores de riesgo y la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

IC1.4 Las zonas de almacenamiento y circulación se determinan considerando la distribución por áreas.

IC1.5 Los equipos y utillaje en la manipulación y acondicionamiento de las provisiones se determinan para su selección y compra.

IC1.6 Los recursos humanos y materiales se asignan, teniendo en cuenta los niveles de calidad previstos.

EC2 Aplicar sistemas de control del aprovisionamiento, considerando las fases de ejecución, de forma que se satisfagan las exigencias de la producción y los objetivos económicos de establecimientos de pastelería/repostería.

IC2.1 El control del aprovisionamiento se gestiona, considerando:

- La selección de las fuentes de suministro
- El seguimiento de los pedidos
- El proceso administrativo de recepción
- La aprobación del pago a los proveedores
- El control de los almacenes.

IC2.2 Los estándares de especificación de compras de cada uno de los artículos demandados se establecen, concretándolos con los colaboradores.

IC2.3 Los proveedores se seleccionan, teniendo en cuenta:

- La calidad del producto ajustada a los niveles de la misma previamente establecidos.
- El plazo de entrega.
- El precio en función de la calidad de la mercancía, las condiciones de pago y el plazo de entrega.

EC3 Desarrollar la gestión de compras y recepción de mercancías para cubrir las exigencias de la producción en pastelería/repostería.

IC3.1 Las mercancías se determinan, en función de características cuantitativas y cualitativas, elaborando las fichas de especificación técnica para la gestión de compras.

IC3.2 Las fichas de especificación técnica se actualizan, utilizando soportes informáticos de gestión de compras de acuerdo con los cambios en el mercado y en las ofertas de pastelería/repostería.

- IC3.3** Las fases del proceso de recepción de mercancías se verifican, considerando características de cantidad, calidad, caducidad, embalaje, temperatura y sanitarias establecidas para el control en la recepción de los géneros.
- IC3.4** La solicitud de compra se comprueba, cotejándola con las previsiones de producción, las existencias y los mínimos y máximos de existencias previamente determinados.
- IC3.5** La recepción de las mercancías solicitadas se efectúa, comprobando que la petición de compra y el estándar de calidad queden cumplidos.
- EC4** Gestionar el almacenamiento de alimentos, bebidas y materiales recibidos propios de la producción de pastelería/repostería, de manera que la integridad y calidad de los mismos quede garantizada hasta su utilización.
- IC4.1** El almacenamiento de las mercancías se efectúa, teniendo en cuenta sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación, normas de almacenamiento, su rotación y factores de riesgo.
- IC4.2** La ficha de almacén se formaliza, utilizando soportes específicos de gestión, para que el control quede garantizado.
- IC4.3** Las mercancías se manipulan, almacenándolos de acuerdo con los criterios de racionalización y control de mal estado o rotura para que su aprovisionamiento y distribución quede facilitado.
- IC4.4** Los almacenes se comprueban, considerando la limpieza, condiciones ambientales y sanitarias y utilizando sistemas de APPCC para que el desarrollo bacteriológico quede evitado.
- EC5** Desarrollar la formalización y control de los inventarios de mercancías, utillaje, mobiliario y equipos de la producción de pastelería/confitería, de manera que su cantidad, grado de rotación y conservación queden controlados.
- IC5.1** Las existencias y las bajas para confeccionar los planes de reposición y amortización, se establecen, valorándolas económicamente.
- IC5.2** La reposición y amortización a corto, medio y largo plazo se ejecuta, confeccionando planes teniendo en cuenta las previsiones de utilización para cada periodo.
- IC5.3** Los inventarios de existencias y los registros de bajas se cumplimentan, estableciendo las fechas, horarios y tiempos y prestando asistencia técnica y operativa en su caso.
- IC5.4** Los resultados de los controles se verifican haciendo, en su caso, muestreos y ordenando las rectificaciones en su caso.

IC5.5 Las actualizaciones de inventarios se aseguran, manteniendo el stock mínimo fijado para la utilización de materias primas, bebidas, equipos y utillaje.

IC5.6 Los informes relativos a la cantidad, nivel de consumo y grado de rotación y conservación de mercancías, equipos y utillaje se redactan, valorando económicamente las existencias, pérdidas y necesidades de reposición, y elaborando las solicitudes.

EC6 Supervisar los procesos de aprovisionamiento y almacenaje de materias primas de pastelería/repostería, de manera que desviaciones respecto al coste del producto y al estándar de calidad establecido queden controladas.

IC6.1 Las instrucciones para el aprovisionamiento y almacenaje de géneros de la producción de establecimientos de pastelería/repostería se transmiten, comprobando que la comprensión quede garantizada por los operarios y asistiéndolos o formándolos en su caso.

IC6.2 Las desviaciones, anomalías o fallos detectados en el aprovisionamiento y almacenaje de géneros de producción de pastelería/repostería, se verifican en cuanto a su solución.

IC6.3 Las instrucciones establecidas en el plan de trabajo se comprueban, teniendo en cuenta la ejecución de las mismas por los operarios y conforme a las normas de seguridad e higiene generales y específicas de la actividad y la calidad.

IC6.4 Las causas imprevistas e insuficiencias técnicas y cuantitativas del personal se manejan, interviniendo operativamente en el proceso para que quede subsanado.

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

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 protección medioambiental. Normativa aplicable de prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable de productos ecológicos.