

Estándar de competencias profesionales

Administrar un establecimiento de pastelería/repostería

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**
Nivel **3**
Código **ECP1781_3**
Estado **BOE**
Publicación **RD 1023/2024**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Establecer las líneas de proyecto adecuándolas un establecimiento de pastelería/repostería, para definir viabilidad en su entorno.

IC1.1 La línea del proyecto y sus características se determinan, analizando el mercado y el público objetivo para determinar las cualidades del entorno y la inversión.

IC1.2 La definición del producto se identifica en el proyecto, determinándola según el plan de negocio y teniendo en cuenta parte física o la digital: servicio de alojamiento online (hosting), tienda online, entre otros.

IC1.3 El equipamiento de las áreas del proyecto de pastelería/repostería se establece, considerando la inversión.

IC1.4 Las necesidades de inversión se calculan, determinando las fuentes de financiación.

IC1.5 La distribución física de la unidad de producción se define, en función de requisitos legales y de criterios de accesibilidad y ergonomía.

IC1.6 La estructura de ingresos y costes se determina, valorando la viabilidad económica del plan de negocio.

EC2 Proponer objetivos y planes para establecimientos de pastelería/repostería, integrándolos en la planificación del establecimiento.

- IC2.1** Los planes de producción y venta del establecimiento y de su área de actuación se reconocen, para que la definición de los mismos conduzca a su consecución.
 - IC2.2** Las opciones de actuación se identifican, evaluándolas y seleccionándolas para los objetivos fijados, teniendo en cuenta la disponibilidad de recursos y las características de la empresa.
 - IC2.3** Los planes y acciones se formulan, cuantificándolos y utilizando soportes específicos, para que la viabilidad y los objetivos fijados queden recogidos.
- EC3** Establecer la estructura organizativa y de relaciones internas y externas del establecimiento de producción y venta de productos de pastelería/repostería, adaptándola a la normativa laboral aplicable de recursos humanos.
- IC3.1** La estructura organizativa se determina, teniendo en cuenta los planes establecidos para que los objetivos y la secuencia de los mismos queden cubiertos.
 - IC3.2** Las funciones, tareas y relaciones internas se definen, documentándolas para que el plan de reclutamiento quede elaborado.
 - IC3.3** Los recursos humanos se determinan, considerando los objetivos planteados.
 - IC3.4** El trabajo se organiza, distribuyéndolo entre el equipo humano de su dependencia para que las tareas queden asignadas a las personas responsables.
 - IC3.5** Los sistemas de archivo, gestión interna de la información y organización de los soportes se establecen, utilizándolos internamente para que el plan de gestión del establecimiento quede asegurado.
 - IC3.6** Los circuitos de transmisión y distribución de la información se establecen, verificándolos para que la comunicación ascendente, descendente y horizontal quede facilitada.
- EC4** Definir el plan de selección y contratación del personal del establecimiento de producción y venta de productos de pastelería/repostería, determinando los perfiles y cobertura de los puestos de trabajo para ajustarlos a la normativa laboral aplicable de recursos humanos.
- IC4.1** Los puestos de trabajo se determinan, siguiendo el plan de estructura organizativa con el fin de que las necesidades del establecimiento queden cubiertas.
 - IC4.2** Las fuentes de reclutamiento interno y externo se identifican, seleccionándolas según el puesto de trabajo.
 - IC4.3** El proceso de selección se define, utilizando técnicas específicas en el mismo para su posterior aplicación.
 - IC4.4** Las funciones, tareas y relaciones interdepartamentales se definen, documentándolas para que el plan de reclutamiento quede redactado.

EC5 Desarrollar actividades de comunicación, aplicando la filosofía del establecimiento, cumpliendo los objetivos de producción y venta de productos de pastelería/repostería para dar respuesta a los planes de la empresa y su clientela.

IC5.1 Los objetivos del establecimiento se explican, confirmando la comprensión por parte del equipo, de forma que la integración y motivación en la empresa quede favorecida.

IC5.2 Las reuniones con el equipo para el establecimiento y seguimiento de objetivos se fijan, dirigiéndolas para implicarle en los mismos.

IC5.3 La formación del equipo dependiente se imparte, facilitando su integración en la empresa, y la posterior delegación de funciones.

IC5.4 La delegación de funciones se aplica, procurando el desarrollo profesional y nivel de motivación.

IC5.5 La productividad y la consecución de objetivos del equipo se evalúan, reconociendo el éxito y corrección de actitudes y acciones.

IC5.6 El sistema de reconocimientos se aplica, contribuyendo a la implicación del equipo en la consecución de los objetivos del establecimiento.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

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 a programas de contratación.

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 Normativa aplicable de prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable de productos ecológicos. Normativa aplicable de protección de datos personales.