

FAMILIA PROFESIONAL: **Hostelería y Turismo (HOT)**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD:

NIVEL: 3

DURACIÓN TOTAL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD:

DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:

DURACIÓN MÓDULO FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO:

HOTR0210 - DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN PASTELERÍA

RD 1695/2011 (18-11-2011)

870**790****080**

DENOMINACIÓN MÓDULO FORMATIVO (MF)	DURACIÓN TOTAL MF	DURACIÓN PRUEBA PRESENCIAL FINAL (*)	DENOMINACIÓN UNIDAD FORMATIVA (UF)	DURACIÓN UF	HORAS TUTORIA PRESENCIAL	CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN EN TUTORIA PRESENCIAL
MF0711_2 - Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	60	2			0	
MF1775_3 - Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas, cremas y rellenos	160	4	UF1739 - Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas	80	6	C5 en lo referente a: CE5.4
			UF1740 - Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos	80	6	C5 en lo referente a: CE5.4
MF1776_3 - Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos	80	3			6	C5 en lo referente a: CE5.4
MF1777_3 - Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería y chocolates	100	4	UF1741 - Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería	50	6	C5 en lo referente a: CE5.4
			UF1742 - Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates	50	6	C5 en lo referente a: CE5.4
MF1778_3 - Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería	50	3			6	C4 en lo referente a: CE4.1, CE4.2, CE4.3, CE4.4
MF1779_3 - Aprovisionamiento en pastelería	60	3			3	C4, C5 en lo referente a: CE4.1, CE4.2, CE5.2
MF1780_3 - Diseño y comercialización de ofertas de pastelería	120	4	UF1743 - Diseño de ofertas de pastelería	40	3	C2 en lo referente a: CE2.5
			UF1744 - Comercialización de ofertas de pastelería	80	3	C2 en lo referente a: CE2.6
MF1781_3 - Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80	3			0	
MF1782_3 - Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80	3			0	

FAMILIA PROFESIONAL: **Hostelería y Turismo (HOT)**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD:

NIVEL: 1

DURACIÓN TOTAL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD:

DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:

DURACIÓN MÓDULO FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO:

HOTR0308 - OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING

RD 1376/2008 (01-08-2008)

250**210****040**

DENOMINACIÓN MÓDULO FORMATIVO (MF)	DURACIÓN TOTAL MF	DURACIÓN PRUEBA PRESENCIAL FINAL (*)	DENOMINACIÓN UNIDAD FORMATIVA (UF)	DURACIÓN UF	HORAS TUTORIA PRESENCIAL	CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN EN TUTORIA PRESENCIAL
MF1089_1 - Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	120	3	UF0053 - Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	0	
			UF0062 - Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90	3	C1 en lo referente a: CE1.2
MF1090_1 - Recepción y lavado de servicios de catering	90	3			3	C2 en lo referente a: CE2.2