



Acredita

Tu experiencia laboral

Cocina

¿Cuál es el objetivo de este procedimiento?

- Acreditar las competencias profesionales adquiridas a través de:
 - Experiencia laboral
 - Vías no formales de formación (formación no conducente a una acreditación oficial)
- Obtener, al menos, un **certificado de profesionalidad**.

Certificado de profesionalidad

***** FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / Ejemplar sin validez / *****


FELIPE VI REY DE ESPAÑA
y en su nombre
LA CONSEJERA DE ECONOMÍA, EMPRESAS Y EMPLEO DEL GOBIERNO DE CASTILLA-LA MANCHA

Considerando que, conforme a las disposiciones y circunstancias previstas por la legislación vigente

DON/DOÑA _____
nacida el 14 de enero de 1963
ha demostrado poseer las competencias establecidas en el R.D. 1379/2008
Expede el

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
de
**ATENCIÓN SOCIOSANITARIA A PERSONAS DEPENDIENTES
EN INSTITUCIONES SOCIALES**

Nivel de cualificación 2
Otorgado en Toledo a 6 de julio de 2017
Con carácter oficial y validez en todo el territorio nacional

La interesada
La Consejera de Economía, Empresas y Empleo


Patricia Franco Jiménez


Castilla-La Mancha


UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

Clave de Registro: 08/17/00002564/SSCS0208 CLM-CPD-001192

***** FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / Ejemplar sin validez / Ejemplar sin validez / *****

DIOS/SEG, S.A.

¿A quién va dirigido este procedimiento?

- Personas con experiencia profesional relacionada con desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de elaboraciones culinarias y definir ofertas gastronómicas sencillas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.
- Y que no posean acreditación oficial de sus competencias

PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES PERMANENTE

¿Qué cualificación se convoca?

CUALIFICACIÓN

HOT093_2: Cocina

¿Qué requisitos se deben tener para participar?

1. REQUISITOS DE NACIONALIDAD o RESIDENCIA: Poseer nacionalidad española, o el certificado de registro de ciudadanía comunitaria, la tarjeta de familiar de ciudadano/a de la Unión, ser titular de una autorización de residencia o, de residencia y trabajo en España en vigor.

2. REQUISITOS DE EDAD: Tener 20 años cumplidos en el momento de realizar la inscripción.

3. REQUISITOS DE FORMACIÓN Y/O EXPERIENCIA: Tener experiencia laboral y/o formación relacionada con las competencias que se quieren acreditar.

- Experiencia laboral: al menos **3 años**, con un mínimo de **2.000 h.** trabajadas en total, en los últimos 15 años
- o bien Formación: Justificar al menos **300 h.** en los últimos 10 años.

No puedes participar en el procedimiento si...

Tienes o el **certificado de profesionalidad** o los **Títulos de FP** siguientes, o bien estás realizando un curso conducente a su obtención:

Certificado de Profesionalidad	Cocina
Títulos FP	Técnico en Cocina y Gastronomía Técnico en comercialización de productos alimentarios Técnico en Servicios de Restauración

¿Dónde te puedes informar personalmente?

✓ **INFORMACIÓN Y ORIENTACIÓN:** Oficinas de Empleo ([Red de Oficinas Emplea | Empleo y Formación \(castillalamancha.es\)](#)) y en Delegaciones provinciales de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo ([Consejería de Economía, Empresas y Empleo | Empleo y Formación \(castillalamancha.es\)](#)).

✓ En el siguiente enlace <http://pop.iccm.es/> se puede consultar toda la información sobre la convocatoria y los siguientes documentos:

✓ **INFORMACIÓN BÁSICA:** para obtener una información general resumida sobre el procedimiento.

✓ **PREGUNTAS FRECUENTES:** respuestas a las consultas más frecuentes en relación con el procedimiento.

Si cumplo los requisitos ¿Qué debo hacer?

Puedes presentar tu solicitud de participación en el procedimiento convocado, **preferentemente de forma telemática (con DNI digital o certificado digital)**, a través de la Oficina virtual de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo: [Oficina virtual de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo \(jccm.es\)](https://www.jccm.es)

Al presentar la solicitud de manera telemática los documentos originales pueden ser digitalizados y presentados junto a la solicitud como archivos anexos a la misma

También puedes formular tu solicitud en papel.

El **plazo de presentación de solicitudes** está abierto de forma **PERMANENTE**.

¿Cómo acredito mi experiencia laboral?

Trabajadores por cuenta ajena:

- **Certificado de empresa** con indicación de los puestos de trabajo ejercidos y funciones realizadas (*debe coincidir con las fechas de la vida laboral y siguiendo el modelo del Anexo IV*) o
- **Contrato de trabajo** en el que se especifiquen las funciones desarrolladas

Trabajadores por cuenta propia (autónomos):

- **Descripción de la actividad desarrollada** e intervalos de tiempo en los que se ha desarrollado la misma (*debe coincidir con las fechas de la vida laboral y el epígrafe debe ser el correspondiente a dicha actividad*). La descripción se realiza en el anexo de solicitud (Anexo II)

¿Cómo acredito mi formación?

Certificación (o diploma) de la entidad de formación en el que consten los contenidos, las horas y las fechas de realización.

-La formación debe estar directamente relacionada con las unidades de competencia de la cualificación (*p.ej. no son válidos cursos de prevención de riesgos laborales generales, deben hacer referencia a los trabajos relacionados con la cualificación*).

Una vez seleccionada tu solicitud, ¿qué fases componen el procedimiento?

1ª Fase. Asesoramiento; un equipo de asesores/as te acompañarán y aconsejarán, para que tengas más posibilidades de éxito en la siguiente fase.

2ª Fase. Evaluación; en la que podrás demostrar las competencias profesionales por las que pediste la acreditación.

3ª Fase. Acreditación de la competencia; una vez superada la fase anterior se te entregará, si procede, una **acreditación** de las **Unidades de Competencia** reconocidas

¿Hay que abonar alguna Tasa para participar en el procedimiento de acreditación de competencias?

- ✓ EN EL MOMENTO DE PRESENTAR LA SOLICITUD **NO SE PAGA TASA.**
- ✓ **SÓLO** DEBEN ABONAR TASAS **LAS PERSONAS** QUE RESULTEN **SELECCIONADAS:**

1.- **TASA DE ASESORAMIENTO:** 25,07 €, que se deberá entregar cuando se asista a la primera sesión de asesoramiento.

2.- **TASA DE EVALUACIÓN:** 12,53 € por cada UC que se solicite evaluar, a pagar en el plazo máximo de 5 días hábiles desde la recepción del informe de asesoramiento. Se recomienda solicitar sólo aquellas Unidades para las que se cuente con informe favorable del asesor/a.

LAS PERSONAS EN SITUACIÓN LEGAL DE DESEMPLEO EN EL MOMENTO DE ABONAR LA TASA ESTÁN EXENTAS DE SU PAGO (INSCRITAS COMO DESEMPLEADAS EN UNA OFICINA DE EMPLEO)

¿Qué **ventajas** puede proporcionarte la participación en **Acredita**?

- ✓ Te puede facilitar la obtención de un **certificado de profesionalidad** o **título de formación profesional**.
- ✓ **Reconocer tu experiencia laboral** y la formación adquirida por vías no formales, mediante una acreditación oficial.
- ✓ Si estás desempleado/a, puedes **aumentar tus posibilidades** de encontrar un empleo.
- ✓ **Facilitar tu formación** a lo largo de la vida.
- ✓ **Conocer** mejor cuáles son las **competencias profesionales** que posees con relación a tu cualificación y puesto de trabajo.
- ✓ Podrás **mejorar** en tu profesión.

¿Qué Unidades de Competencia puedes acreditar?

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
UC0259_2	Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos
UC0260_2	Preelaborar y conservar toda clase de alimentos
UC0261_2	Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales
UC0262_2	Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional

Puedes solicitar la acreditación de una o más de las unidades de competencia.

¿Qué obtengo al final del procedimiento? (I)

Si obtienes la acreditación de todas las Unidades de Competencia que componen la cualificación, podrás solicitar a la Administración Laboral competente, el **Certificado de Profesionalidad** de:

(HOTR0408) COCINA

Si no obtienes la acreditación de todas las unidades de competencia que componen la cualificación, para poder obtener el certificado de profesionalidad deberás cursar los módulos formativos asociados a las unidades de competencia no reconocidas en los **centros acreditados** por la administración laboral.

¿Qué obtengo al final del procedimiento? (II)

Con las unidades de competencia acreditadas puedo asimismo, **convalidar módulos profesionales** del ciclo de formación profesional de **Técnico en Cocina y Gastronomía**, según la siguiente tabla:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.
UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.	0046. Preelaboración y conservación de alimentos.
UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	0047. Técnicas culinarias.
UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.	0048. Productos culinarios.

Para poder convalidar dichos módulos deberás cumplir los requisitos de acceso a los títulos y una vez matriculado en el ciclo.

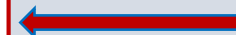
Más información sobre este título en:

[Técnico en cocina y gastronomía | Portal de Educación de la Junta de Comunidades de Castilla - La Mancha \(jccm.es\)](https://www.jccm.es)

¿Qué obtengo al final del procedimiento? (II)

Con las unidades de competencia acreditadas puedo asimismo, **convalidar el módulo profesional señalado con una flecha** del ciclo de formación profesional de Técnico en comercialización de productos alimentarios:

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC2104_2: Impulsar y gestionar un pequeño comercio de calidad.	1606. Constitución de pequeños negocios alimentarios.
UC0239_2: Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización.* UC0241_2: Ejecutar las acciones de servicio de atención al cliente, consumidor y usuario.*	1609. Atención comercial en negocios alimentarios.
UC0260_2: Praelaborar y conservar toda clase de alimentos.	1611. Preparación y acondicionamiento de productos frescos y transformados.
UC2106_2: Garantizar la capacidad de respuesta y abastecimiento del pequeño comercio.* UC1015_2: Gestionar y coordinar las operaciones de almacén.* UC1792_2: Gestionar la prevención de riesgos laborales en pequeños negocios.*	1612. Logística de productos alimentarios.



Para poder convalidar dicho módulo deberás cumplir los requisitos de acceso a los títulos y una vez matriculado en el ciclo.

Más información sobre este título en:

[Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios | Portal de Educación de la Junta de Comunidades de Castilla - La Mancha \(iccm.es\)](https://www.iccm.es)

¿Qué obtengo al final del procedimiento? (II)

Con las unidades de competencia acreditadas puedo asimismo, **convalidar el módulo profesional señalado con una flecha** del ciclo de formación profesional de **Técnico en Servicios de Restauración**:

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.
UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.	0151. Operaciones básicas en restaurante.
UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.
UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.	0152. Servicios en bar-cafetería.
UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	0154. El vino y su servicio.
UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.	0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.
UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.	0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.
UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.	0152. Servicios en bar-cafetería.
UC1050_2: Gestionar el bar-cafetería.	0152. Servicios en bar-cafetería.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración	0156. Inglés. (*)



Para poder convalidar dicho módulo deberás cumplir los requisitos de acceso a los títulos y una vez matriculado en el ciclo.

Acredita

Tu experiencia laboral



Muchas gracias

**Consejería de
Educación, Cultura y
Deportes**

**Consejería de
Economía, Empresas y
Empleo**