



# Acredita

## *Tu experiencia laboral*

*Repostería.*

# ¿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**.



## ¿A quién va dirigido este procedimiento?

- Personas con experiencia profesional relacionada con el desarrollo de los procesos de prelaboración, preparación, presentación y conservación de productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados y definir ofertas sencillas de repostería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Y que no posean acreditación oficial de sus competencias

**PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES PERMANENTE**

# ¿Qué cualificación se convoca?

## CUALIFICACIÓN

**HOT223\_2: Repostería.**

# ¿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 **2000 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 el **certificado de profesionalidad** o los **títulos de FP** siguientes, o bien estás realizando un curso conducente a su obtención:

<b>Certificado de Profesionalidad</b>	• <b>(HOTR0509) Repostería.</b>
<b>Títulos de FP</b>	• <b>Técnico en Cocina y Gastronomía</b> • <b>Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería</b> • <b>Técnico en Servicios de Restauración</b>

# ¿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.jccm.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?

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

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0306_2	Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.
UC0709_2	Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
UC0710_2	Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

## ¿Qué obtengo al final del procedimiento? (I)

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

**(HOTR0509) REPOSTERÍA.**

Si **no obtienes la acreditación de alguna Unidad de Competencia** necesaria 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 los módulos profesionales señalados con una flecha** del ciclo de formación profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
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.
UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.
UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.	0028. Postres en restauración.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental 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.

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

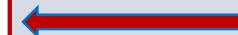


Más información sobre este título en: [Técnico en cocina y gastronomía | Portal de Educación de la Junta de Comunidades de Castilla - La Mancha \(jccm.es\)](https://www.jccm.es)

## ¿Qué obtengo al final del procedimiento? (II)

En el caso del ciclo de formación profesional de **Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería**, con las unidades de competencia acreditadas, puedo convalidar los módulos profesionales **señalados con una flecha.**

Unidades de Competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
UC0307_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.	0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.	0029. Productos de obrador.
UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.	0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
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.
UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.	0028. Postres en Restauración.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.



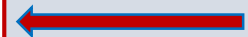
Para poder convalidar dichos módulos deberás cumplir los requisitos de acceso a los títulos y una vez matriculado en el ciclo.

## ¿Qué obtengo al final del procedimiento? (II)

En el caso del ciclo de formación profesional de **Técnico en Servicios de Restauración**, con las unidades de competencia acreditadas, puedo **convalidar los módulos profesionales señalados con una flecha.**

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.
<b>UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.</b>	<b>0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.</b>
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