



Acredita

Tu experiencia laboral

Dirección y producción en 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 / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / Ejemplar sin validez / FACSIMIL / 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
Expide 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

Clave de Registro: 0817/00002564-SSCS0208 CLM-CPD-001192

¿A quién va dirigido este procedimiento?

- Personas con experiencia profesional relacionada con la administración de unidades de producción culinaria y diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos dirigiendo los procesos de elaboración de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento prestando asistencia técnica y operativa de modo que se garantice la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.
- Y que no posean acreditación oficial de sus competencias

PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES PERMANENTE

¿Qué cualificación se convoca?

CUALIFICACIÓN

HOT332_3: Dirección y producción en 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 **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:

Certificado de Profesionalidad	<ul style="list-style-type: none">• (HOTA0308) Dirección y producción en cocina.
Títulos de FP	<ul style="list-style-type: none">• Técnico Superior en Dirección de Cocina• Técnico Superior en Dirección de 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.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?

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC2280_3	Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.
UC2281_3	Gestionar unidades de producción culinaria.
UC2282_3	Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.
UC2283_3	Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.
UC1064_3	Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

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

¿Qué obtengo al final del procedimiento? (I)

Para la obtención del **Certificado de Profesionalidad (HOTR0110) DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA**, es necesario acreditar la **UC0711 2***, la cual **NO** forma parte de la Cualificación Profesional, además del resto de UC de la tabla, **EXCEPTO la señalada con la flecha.**

* Necesario acreditar la **UC0711 2**: *Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.*

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC2280_3	Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.
UC2281_3	Gestionar unidades de producción culinaria.
UC2282_3	Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.
UC2283_3	Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.
UC1064_3	Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

Esta UC **NO** forma parte del Certificado de Profesionalidad, por lo que **NO** es necesario acreditarla para su obtención.



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)

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones.	0499. Procesos de elaboración culinaria.
UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.	
UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.	
UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria.	0500. Gestión de la producción en cocina.
UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.	
UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.	
UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.	
UC1051_2: Comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	0179 Inglés *

Con las unidades de competencia acreditadas puedo asimismo, **convalidar los módulos profesionales señalados con una flecha** del ciclo de formación profesional de Técnico Superior en Dirección de Cocina.



UC SUPRIMIDA	UC NUEVA
UC1062_3	UC2280_3
UC1063_3	
UC1058_3	UC2282_3
UC1059_3	
UC1060_3	
UC1061_3	UC2281_3
UC1065_3	
UC1066_3	

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)

También puedes **convalidar los módulos profesionales señalados con una flecha** del ciclo de formación profesional de **Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración**, si tienes acreditadas las unidades de competencia correspondientes.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración. UC1104_3: Gestionar departamentos de servicio de restauración. UC1105_3: Aplicar las normas de protocolo en restauración.	0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración
UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración. UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos. UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.	0510. Procesos de servicios en restaurante.
UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas. UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.	0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
UC1107_3: Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. UC1108_3: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas. UC1109_3: Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.	0511. Sumillería.
UC1111_2: Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	0180. Segunda lengua extranjera (*).
UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración. UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
UC1097_3 Dirígir y gestionar una unidad de producción en restauración.	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración. UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	0179. Inglés (*).

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

UC SUPRIMIDA	UC NUEVA
UC1062_3	UC2280_3
UC1063_3	



(*) Podrá convalidarse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Acredita

Tu experiencia laboral



Muchas gracias

Consejería de
Educación, Cultura y
Deportes

Consejería de
Economía, Empresas y
Empleo