

Acredita

Tu experiencia laboral

Pastelería y confitería

¿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**.

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

Expira el _____

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

de

ATENCIÓN SOCIO SANITARIA 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 Juárez

Castilla-La Mancha

Clave de Registro: 0817/00002364/SSCS0208

UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

CLM-CPD-001192

¿A quién va dirigido este procedimiento?

- Personas con experiencia profesional relacionada con la realización, organización y conducción de las operaciones necesarias para fabricar productos de pastelería y confitería, controlando el aprovisionamiento y el almacenamiento de las materias primas y de los productos terminados, elaborando masas, pastas y productos básicos de pastelería-repostería, así como de confitería, chocolatería, galletería y otras, todo ello con el acabado, la decoración, el envasado y la presentación adecuados y con la calidad e higiene requeridas.
- Y que no posean acreditación oficial de sus competencias

PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES PERMANENTE

¿Qué cualificación se convoca?

CUALIFICACIÓN

INA107_2. Pastelería y confitería

¿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 el **Título de FP** siguientes, o bien estás realizando un curso conducentes a su obtención:

**Certificado de
Profesionalidad**

Pastelería y Confitería

Título FP

**Técnico en Cocina y Gastronomía
Técnico en Panadería, Repostería y Confitería
Técnico en Servicios de Restauración**

¿Dónde te puedes informar personalmente?

- ✓ **INFORMACIÓN Y ORIENTACIÓN:** En los centros relacionados en el **Anexo V** de la Orden de convocatoria; en general, en Delegaciones provinciales de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo, Oficinas de Empleo.
- ✓ En el siguiente enlace 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?

Las solicitudes junto con la documentación necesaria se podrá presentar de manera:

a) Presencial:

- Red de Oficinas Emplea.
- Delegaciones Provinciales de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo.
- En cualquiera de los registros y por los medios previstos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 01 de octubre.

b) Telemática (es necesario Certificado Digital/DNI electrónico). Es una solicitud genérica:

Deberá aportar toda la documentación requerida digitalizada.

El plazo de presentación de solicitudes es 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*).

¿Cuándo sabrás si estás admitido/a?

Una vez recibida y valorada tu solicitud puede que sea admitida o que haya que subsanar la misma:

- En el caso de que haya que subsanar la misma, recibirás una notificación indicándote la forma de hacerlo en el plazo de **10 días**.
En el caso de no subsanar o de que se compruebe que no cumples los requisitos con la documentación aportada, la solicitud será **excluida del proceso**.
- En el caso de que cumplas los requisitos, se asignará un **asesor/a** que **te informará** de todo el proceso a seguir.

¿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
UC0305_2	Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración
UC0306_2	Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería
UC0307_2	Realizar operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones
UC0308_2	Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería
UC0309_2	Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería

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 (INAF0109) Pastelería y confitería**, es necesario acreditar la **UC0711_2***, **equivalente a UC0310_2**, la cual **NO** forma parte de la Cualificación Profesional, además del resto de UC de la tabla.

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0305_2	Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.
UC0306_2	Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería.
UC0307_2	Realizar operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
UC0308_2	Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.
UC0309_2	Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.

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 grado medio de Técnico en Cocina y Gastronomía, según la siguiente tabla:

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.
--	--

Para poder convalidar dichos módulos deberás cumplir los requisitos de acceso a los títulos y estar acreditado.

Más información sobre este título en: [Técnico en Cocina y Gastronomía - TodoFP](#) | [Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes](#)

¿Qué obtengo al final del procedimiento? (II)

Con las unidades de competencia acreditadas puedo asimismo, **convalidar módulos profesionales** del ciclo de formación profesional de grado medio de **Técnico en Panadería, Repostería y Confitería**, según la siguiente tabla:

UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
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.

Para poder convalidar dichos módulos deberás cumplir los requisitos de acceso a los títulos y estar acreditado.

Más información sobre este título en: [Técnico en Panadería, Repostería y Confitería - TodoFP | Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes](#)

Acredita

Tu experiencia laboral



Muchas gracias

Consejería de
Educación, Cultura y
Deportes

Consejería de
Economía, Empresas y
Empleo