

**SI TIENES
EXPERIENCIA,
PUEDES ACREDITAR
TU PROFESIONALIDAD EN**

**COCINA
Y SERVICIOS**

**Procedimiento de
Evaluación y
Acreditación de
Competencias Profesionales**





LA CERTIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Tu experiencia laboral en Cocina y servicios de restaurante, bar y cafetería puede ser reconocida y certificada oficialmente

Tradicionalmente sólo era posible obtener una titulación oficial cursando los estudios correspondientes. En la actualidad, las personas adquieren sus competencias por diversas vías: trabajo en la empresa, cursos de cualquier tipo, voluntariado... El Gobierno de Aragón, ha puesto en marcha el Procedimiento de Evaluación y Acreditación de Competencias Profesionales, por medio del cual es posible que se reconozcan y acrediten a

los ciudadanos competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y otras formas de aprendizaje. Las unidades de competencia que pueden acreditarse forman parte de los títulos de formación profesional y certificados de profesionalidad, y se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Las competencias profesionales adquiridas en tu trabajo y los conocimientos obtenidos por la experiencia acumulada a lo largo de la vida, te pueden ser reconocidos si lo deseas. Este reconocimiento puede conducirte a la obtención de un título de Formación Profesional o un Certificado de Profesionalidad.

¿QUÉ es el Procedimiento de Evaluación y Acreditación de Competencias Profesionales?

Se trata de una forma de trabajar a través de la cual se verifica, evalúa y acredita que la competencia profesional adquirida por cualquier vía, alcanza el nivel establecido en las Cualificaciones Profesionales.

El Procedimiento de Evaluación y Acreditación de Competencias Profesionales permite que las personas capitalicen sus aprendizajes previos de un modo personalizado y flexible con un **objetivo final: facilitar la progresión profesional de las personas.**

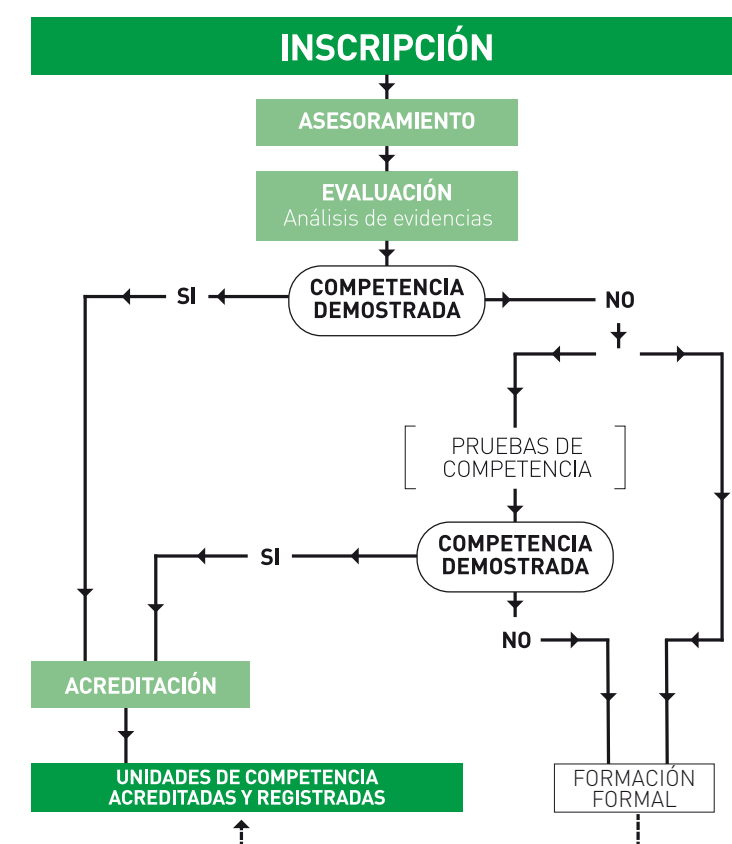
¿CÓMO se desarrolla el procedimiento?

El Procedimiento de Evaluación y Acreditación de Competencias Profesionales (PEAC) se desarrolla en varias fases: asesoramiento, evaluación y acreditación, si bien, tanto antes de su inicio como a la finalización del mismo son fundamentales la **información y la orientación**, que permiten al candidato conocer para qué sirve la acreditación y poder tomar una decisión sobre su participación en el procedimiento.

- El **asesoramiento** se realiza a través de sesiones individuales o colectivas y ayuda al candidato a recoger evidencias (documentos, contratos, certificados...) que le permitan demostrar su competencia y preparar la fase de evaluación.

- La **evaluación** de la competencia profesional del candidato se realiza mediante el análisis de las evidencias aportadas por éste, una entrevista personal y si fuera preciso, la realización de pruebas de competencia.

- La Agencia **acredita y registra** las unidades de competencia que han sido reconocidas en la fase de evaluación.



¿A QUIÉN va dirigido?

Va dirigido a ciudadanos con experiencia profesional o formación relacionada con las unidades de competencia que se desea acreditar.

- Personas con una experiencia laboral relacionada con las unidades de competencia, de al menos 3 años de los últimos 10, sea como asalariado, autónomo, becario o voluntario, 2 años en cualificaciones de nivel 1.
- Personas con formación relacionada con las unidades de competencia.

¿PARA QUÉ sirve la acreditación de unidades de competencia?

Los candidatos que participen en el Procedimiento de Evaluación y Acreditación de Competencias Profesionales y consigan acreditar una o varias unidades de competencia obtendrán una certificación emitida por la Agencia de las Cualificaciones Profesionales de Aragón por la que se acredita su competencia profesional en las unidades de competencia que proceda en cada caso.

La certificación de la Agencia tiene carácter oficial y puede conducir a la obtención de:

- Certificados de profesionalidad** emitidos por la administración laboral.
- Títulos de Formación Profesional** emitidos por la administración educativa.

Para obtener un título o un certificado de profesionalidad se deben reunir los requisitos que determinen las administraciones competentes.

SI TIENES LA EXPERIENCIA

Las competencias profesionales adquiridas en el desempeño diario de tu trabajo, los conocimientos y capacidades obtenidos por la experiencia acumulada a lo largo de la vida, te pueden ser reconocidos si lo deseas.

ACREDÍTATE EN

COCINA Y SERVICIOS DE RESTAURANTE, BAR Y CAFETERÍA



¿QUIÉN puede participar?

Personas con experiencia laboral y/o formación relacionada con las competencias profesionales que se quieren acreditar.

REQUISITOS:

- Nacionalidad española, o permiso de residencia o trabajo.
- 20 años cumplidos.
- Experiencia laboral (3 años con un mínimo de 2.000 horas trabajadas, en los últimos 10 años) y/o formación relacionada con las competencias profesionales que se quieren acreditar (300 horas en los últimos 10 años).

¿QUÉ documentación hay que aportar?

- SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN** (aplicación informática en <http://servicios.aragon.es/pwac/>).
- CV EUROPEO** (historial profesional y formativo del candidato).
- JUSTIFICACIÓN EXPERIENCIA LABORAL:**
 - ASALARIADOS:**
 - Certificado de la Tesorería General de la Seguridad Social.
 - Contrato / certificado de empresa.
 - AUTÓNOMOS:**
 - Certificado de la Tesorería General de la Seguridad Social.
 - Descripción actividad desarrollada e intervalo de tiempo.
 - VOLUNTARIOS/BECARIOS:** Certificado de la organización.
- LISTADO DE FORMACIÓN NO FORMAL** (listado de los cursos realizados).

La DOCUMENTACIÓN **DEBE IMPRIMIRSE Y ENTREGARSE** en el centro gestor, en una oficina de registro o en una oficina de correos, por procedimiento administrativo.

¿QUÉ unidades de competencia pueden ser reconocidas?

Familia Profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO

Cualificación Profesional: **HOT093_2. COCINA** (RD 295/2004, RD 1700/2007)

Unidades de competencia:

- 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.
- UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Cualificación Profesional: **HOT223_2. REPOSTERÍA** (RD 1228/2006)

Unidades de competencia:

- UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-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.

Cualificación Profesional: **HOT679_2. SERVICIOS DE RESTAURANTE, BAR Y CAFETERÍA** (RD 100/2019)

Unidades de competencia:

- UC2298_2: Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
- UC2299_2: Preparar y servir bebidas distintas a vinos.
- UC2300_2: Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.
- UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
- UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.
- UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.

Estas cualificaciones están vinculadas a:

- Títulos de Formación Profesional:**
 - TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA**
 - TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**
 - TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**
 - TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA.**

• Certificados de Profesionalidad:

HOTR0408. COCINA (RD 1376/2008, RD 619/2013)

HOTR0509. RESTAURACIÓN (RD 685/2011, RD 619/2013)

HOTR0509 REPOSTERÍA (RD 685/2011, RD 619/2013)



Agencia de las
Cualificaciones
Profesionales
de Aragón

Agencia de las Cualificaciones Profesionales de Aragón

Parque Empresarial Dinamiza
(Recinto EXPO)
Avda. Ranillas, 5 D
50018 Zaragoza
Tel. 976 716 961
agenciacualificacion@aragon.es



<https://www.peacaragon.es/>

Twitter: @aragoncualifica

Información en:

Centros Públicos Integrados de Formación Profesional:

- CPIFP CORONA DE ARAGÓN
C/ Corona de Aragón, 35. ZARAGOZA. Tel. 976 467 000
- CPIFP LOS ENLACES
C/ Jarque de Moncayo, 10. ZARAGOZA. Tel. 976 300 804
- CPIFP PIRÁMIDE
Ctra.Cuarte s/nº. HUESCA. Tel. 974 210 102
- CPIFP SAN LORENZO
C/ Madrid, 2. HUESCA. Tel. 974 243 633
- CPIFP BAJO ARAGÓN
C/ José Pardo Sastrón, 1. ALCANÍZ (Teruel). Tel. 978 831 063
- CPIFP de MOVERA
Ctra. Pastriz, km. 3,6. ZARAGOZA. Tel. 976 586 284
- CPIFP MONTEARAGÓN
Ctra. Sariñena, km. 4. HUESCA. Tel. 974 242 673
- CPIFP SAN BLAS
Barrio de San Blas, s/n. TERUEL. Tel. 978 618 820
- CPIFP ESCUELA DE HOSTELERÍA DE TERUEL
C/ Mariano Muñoz Nogués, 11. TERUEL. Tel. 978 600 135

Otros puntos de información:

- Institutos de Educación Secundaria y Centros Concertados que imparten F.P.
- Centros Públicos de Educación de Personas Adultas.
- Servicios Provinciales de Educación.
- Oficinas de Empleo del INAEM.
- Entidades colaboradoras del INAEM.
- Agentes sociales más representativos (CEOE, CEPYME, CCOO, UGT).
- Cámaras de Comercio e Industria.



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en el futuro"

