

# PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

 CASTELLANO



## TITULACIÓN OFICIAL

- > 2.000 HORAS.
- > 2 CURSOS ACADÉMICOS COMPLETOS.



## COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Manipular, elaborar, preparar, conservar y presentar toda clase de cremas, masas y pastas de panadería, bollería, pastelería.
- > Elaborar y presentar postres de restaurante.
- > Realizar y controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, heladería, chocolatería y otras elaboraciones.
- > Controlar el aprovisionamiento, el almacén y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados.
- > Trabajar en todo momento bajo las normas y prácticas de seguridad e higiene.



## REQUISITOS DE INGRESO

Graduado en ESO / FP I / 2º BUP / Ciclo de Formación Profesional Básica / Prueba de acceso a ciclos de grado medio.

## PLAN DE ESTUDIOS

### 1er CURSO

- > Elaboraciones de panadería-bollería.
- > Procesos básicos de pastelería y repostería.
- > Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
- > Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- > Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- > Empleabilidad 1.
- > DUAL general: prácticas en empresas guipuzcoanas.

### 2º CURSO

- > Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
- > Postres en restauración.
- > Productos de obrador.
- > Empresa e iniciativa emprendedora.
- > Formación y orientación laboral.
- > Formación en Centro de Trabajo.
- > DUAL general: prácticas en empresas guipuzcoanas o europeas a través del programa Erasmus.

## PODRÍAS TRABAJAR COMO:

- > Panadería.
- > Pastelería o repostería.
- > Heladería.
- > Pastelería en restauración.

## Completa tu formación con

### OTRO CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR (GRADO D NIVEL 3):

- Cocina y Gastronomía.
- Servicios de Restauración.

### CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD SUBVENCIONADOS

### CURSO DE ESPECIALIZACIÓN:

- Especialización en Productos Frescos en el sector Retail.
- Especialización en panadería y bollería artesanales.



## Doble titulación:

### DOS TITULACIONES EN TRES AÑOS

- > Técnico en panadería, repostería y confitería (2 años)
- > Especialista en frescos del sector retail (1 año)
- > Especialista en panadería y bollería artesanales

## Prácticas en empresas colaboradoras:

CASA ARAMENDIA, S.L., GROSPAN, JOSE ARRUTI ALKAIN (PASTELERÍA ARRUTI), MARCELA HARSICH Y OTRO C.B. (PASTELERÍA MEYVI), OGITXU OKINDEGIA, S.L., PASTELERÍA CANDY, C.B., SARA HERNÁNDEZ MARTÍN (ALKHEMI LABORATORY), GROSPAN, S.L., LUQUE PASTELERÍA GOURMET, PANADERÍA ANTZIOLA, S.L., PANIFICADORA HERNANI, S.L., THE LOAF BAKERIES, ...