

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

- > Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- > Elaboraciones de panadería y bollería.
- > Procesos básicos de pastelería y repostería.
- > Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
- > Itinerario personal para la empleabilidad I.
- > Digitalización aplicada a los sectores productivos.
- > Dual general (prácticas en empresa).

2º CURSO

- > Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
- > Productos de obrador.
- > Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
- > Postres en Restauración.
- > Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- > Inglés profesional.
- > Itinerario personal para la empleabilidad II.
- > Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- > Proyecto intermodular.
- > Módulo(s) optativos(s)
- > Dual general (prácticas en empresa)

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, ...