

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

HORARIO DE MAÑANAS (08:15-14:30h)



MÓDULOS PROFESIONALES

Primer curso

Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
Elaboraciones de panadería y bollería.
Procesos básicos de pastelería y repostería.
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
Formación y orientación laboral.
Horario reservado para el módulo impartido en inglés.

Segundo curso

Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
Postres en restauración.
Productos de obrador.
Empresa e iniciativa emprendedora.
Horario reservado para el módulo impartido en inglés.
Formación en Centros de Trabajo: 380 horas.
(Durante el tercer trimestre)

¿QUÉ OCUPACIONES PUEDES DESEMPEÑAR?

Panadero. Elaborador de bollería. Elaborador de masas y bases de pizza. Pastelero. Elaborador y decorador de pasteles. Confitero. Repostero. Turroneo. Elaborador de caramelos y dulces. Elaborador de productos de cacao y chocolate. Churrero. Galletero. Elaborador de postres en restauración.

TITULACIÓN QUE SE OBTIENE

Título de Técnico en Panadería, repostería y confitería. Esta titulación permite el acceso a los estudios de Bachillerato o continuar otros estudios de Formación Profesional de Grado Superior

¿CÓMO SE ACCEDE?

Acceso directo: Graduados en Educación Secundaria Obligatoria. Titulados de Formación Profesional de grado medio. (Planes de estudios anteriores consultar en secretaría)

Acceso mediante prueba: Sin cumplir ningún requisito académico, tener diecisiete años de edad o cumplirlos durante el año en curso, y superar la correspondiente prueba de acceso.

**DISPONEMOS DE RESIDENCIA DE ESTUDIANTES. LA PETICIÓN DE PLAZA SE HACE EN EL MOMENTO DE LA MATRÍCULA.
CONSULTAR EN SECRETARÍA. MÁS INFORMACIÓN EN LA WEB Y NUESTRAS REDES SOCIALES**