

¿COMO SON LAS CLASES?

Los grupos de clase son reducidos y tendrás a tu entera disposición al profesorado de la materia.

Las clases son muy prácticas, te permiten tomar contacto con la realidad laboral actual

¿PRACTICAS EN EMPRESAS...?

Cuando termines la formación en el centro realizarás prácticas en empresas realizando labores propias de la profesión disponiendo en todo momento del apoyo de un tutor en la empresas y de un tutor en el centro

¿BOLSA DE EMPLEO...?

Una vez finalizados tus estudio podrás apuntarte a la bolsa de empleo y tendrás la oportunidad de encontrar empleo

¿Y DESPUES PUEDO....

Trabajar:

Este profesional ejerce su actividad principalmente en obradores artesanales o semi-industriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; en el sector de hostelería, subsector de restauración, como elaborador por cuenta propia o ajena. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.

Seguir estudiando:

- Cursos de especialización profesional.
- Cursar un Ciclo Formativo de Grado Superior
- Otro ciclo de Formación Profesional de Grado Medio con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente.
- El Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.

Ciclo Formativo Grado Medio

PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

C/ Dámaso Alonso 23
CP: 40006-SEGOVIA
TFLS: 921475077-921475078
FAX:921475084
www.cifpsegovia.contros.educa.jcyl.es
E-mail:40008536@educa.jcyl.es



**Junta de
Castilla y León**
Consejería de Educación



Unión Europea



¿QUE ES....?

Es un ciclo formativo de grado medio con el que obtienes el título de Técnico en Panadería, repostería y confitería

¿CUAL ES SU DURACION....?

2000 horas repartidas en dos cursos académicos

¿COMO SE ACCEDE...?

Acceso directo:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos
- Haber superado el segundo curso de bachillerato Unificado y Polivalente .
- Haber superado un ciclo de Formación Profesional Básica

Acceso mediante prueba:

Se requerirá tener, al menos, diecisiete años de edad o cumplirlos en el año de realización de la prueba.

¿QUE MODULOS SE ESTUDIAN?

En los dos cursos veras....

- **Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería:** Aprenderás a controlar el aprovisionamiento y el almacenamiento 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
- **Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria:** Aprenderás a definir ofertas de repostería, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos
- **Elaboraciones en panadería-bollería:** Aprenderás a realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería
- **Elaboraciones de confitería y otras especialidades:** Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, chocolatería, galletería...
- **Procesos básicos de pastelería y repostería:** Conocerás el trabajo artesanal en pastelerías
- **Productos de obrador:** Aprenderás a realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería y panadería y bollería
- **Postres en restauración:** Serás capaz de elaborar diferentes tipos de postres y presentaciones
- **Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos:** Aprenderás todo lo relacionado con las técnicas de higiene de equipos y conservación de alimentos
- **Presentación y venta de productos de panadería y pastelería:** Realizarás el envasado y presentación de los productos de pastelería y confitería.
- **Especialidades saladas**
- **Formación y orientación laboral:** Conocerás todo lo relacionado con las relaciones laborales así como aspectos relacionados con los riesgos laborales
- **Empresa e iniciativa emprendedora:** Adquirirás la formación necesaria para desarrollar la iniciativa en el ámbito empresarial tanto en el autoempleo como en el empleo por cuenta ajena
- **Formación en centros de trabajo:** Tendrás la oportunidad de poner en práctica los aspectos tratados en los distintos módulos.

¿QUE APRENDERAS?

Elaborar y presentar productos de Panadería, Repostería y Confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales

SALIDAS PROFESIONALES:

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- 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.

ADEMAS PODRAS....

Llevar a cabo las actividades de nivel básico de prevención de riesgos laborales, y obtener el carné de manipulador de alimentos