

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

1º CURSO

- > Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
- > 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.
- > Inglés técnico.

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.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas o europeas a través del programa Erasmus.

PODRÍAS TRABAJAR COMO:

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



OTRO CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:

- Cocina y Gastronomía.
- Servicios de Restauración.

DIRECTAMENTE A CICLOS DE GRADO SUPERIOR:

- Dirección de Cocina.
- Gestión de Alojamientos Turísticos.

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, ...