

Este profesional será capaz de elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería. Conducirá las operaciones de producción, composición y decoración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales. Puede ejercer su actividad en obradores artesanales o semi-industriales que elaboren productos de panadería, repostería y confitería; así como en el sector de la hostelería, subsector de restauración, y como elaborador por cuenta propia o ajena. También pueden ejercer su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboren y vendan productos de panadería, repostería y confitería.

PLAN DE ESTUDIOS

Duración: 2.000 horas: 2 cursos académicos, incluida la formación en centros de trabajo.

Clave	Denominación	Horas	Curso 1º	Curso 2º
01	Elaboraciones de panadería-bollería	310	9	
02	Formación y orientación laboral	90	3	
03	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	125	4	
04	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	70	2	
05	Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	70	2	
06	Procesos básicos de pastelería y repostería	270	8	
07	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2	
08	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	170		8
09	Empresa e iniciativa emprendedora	65		3
10	Inglés técnico para grado medio	40		2
11	Postres en restauración	185		9
12	Productos de obrador	170		8
13	Formación en Centros de Trabajo	370		370

REQUISITOS DE ACCESO

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Título de Graduado en Educación Secundaria.
- Título de Bachiller Superior Título de Técnico Auxiliar.
- Título de Técnico.