

Técnico en Panadería, Repostería y Confitería

Este profesional será capaz de:

Elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo 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 puede ejercer su actividad en el sector del comercio de la alimentación, en aquellos establecimientos que elaboren y vendan productos de panadería, repostería y confitería.

Duración:

2.000 horas: 2 cursos académicos, incluida la F.C.T.

Plan de estudios:

<i>Módulos profesionales</i>		<i>Horas curriculares</i>	<i>Curso 1º</i>	<i>Curso 2º</i>
<i>Clave</i>	<i>Denominación</i>			
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.
- Haber superado los módulos obligatorios de un Programa de Cualificación Profesional Inicial.
- Haber superado el curso de formación específico para el acceso a ciclos de grado medio.
- Haber superado los dos primeros cursos del Bachillerato Unificado y Polivalente con un máximo, en conjunto, de dos materias pendientes.
- Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias.
- Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del plan de 1963, o el segundo de comunes experimental.
- Haber superado otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.
- Haber superado la prueba de acceso a los ciclos formativos de grado superior.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.
- Reunir alguno de los requisitos que permiten el acceso a los ciclos formativos de grado superior.

Técnico en Panadería, Repostería y Confitería

Acceso mediante prueba:

Quienes no reúnan ninguno de los requisitos anteriores y tengan 17 años o los cumplan en el año natural de celebración de la prueba.

Acceso con este Título a otros estudios superiores:

Cualquiera de las modalidades de Bachillerato

Referencia legislativa

Enseñanzas Mínimas del Título:

R.D. 1399/2007, de 29 de octubre (B.O.E. 24/11/2007).

Currículo de la Comunidad de Madrid:

Decreto 97/2008, de 17 de julio. (B.O.C.M. de 30/07/2008).

Otros títulos relacionados implantados en la Comunidad de Madrid

- Técnico en Aceites de Oliva y Vinos
- Técnico Superior en Vitivinicultura
- Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

Cualificaciones completas del Catálogo Nacional de Cualificaciones incluidas en este Título

- ❖ Panadería y Bollería. (RD 295/2004, de 20 de febrero).
- ❖ Pastelería y Confitería. (RD 1087/2005 de 16 de septiembre).
- ❖ Repostería. (RD 1228/2006, de 27 de octubre).