

CICLO DE GRADO MEDIO

2.000 Horas

TÉCNICO EN PANADERIA, PASTELERIA Y CONFITERIA.

CONDICIONES DE ACCESO:

Acceso Directo: estar en posesión de los siguientes títulos:

- ⇒ Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- ⇒ Estar en posesión del título de Técnico.
- ⇒ Estar en posesión del título de Técnico Auxiliar (FP 1)
- ⇒ Haber superado el segundo curso de Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).
- ⇒ Haber superado el segundo curso del Bachiller General Experimental de la reforma de las enseñanzas medias.
- ⇒ Haber superado otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.

Accesos mediante prueba: (si no cumples alguno de los requisitos anteriores).

- ⇒ Tener 18 años y haber superado la prueba de acceso.
- ⇒ Haber superado un Programa de Garantía Social.
- ⇒ Acreditar un año de experiencia laboral.



I.E.S. ADEJE
Calle La Cruz, nº 45
Adeje

38010852@gobiernodecanarias.org

fp

Ciclo de Grado Medio

2.000 HORAS

**Técnico en Panadería,
Pastelería y Confitería**

Oferta de la Familia de
Industrias Alimentarias



Puestos de trabajo que puedes desempeñar:

- ✗ Panadero/Pastelero en cualquier Obrador.
- ✗ Trabajar de elaborador de masas y pizzas.
- ✗ Elaborador de caramelos, chocolates y dulces.
- ✗ Jefe de Repostería en cualquier establecimiento.
- ✗ Empleado en Churrería, como galletero y turroneo.



I.E.S ADEJE

Departamento de Hostelería y Turismo

Plan de Formación:

La formación teórico-práctica impartida en el aula se complementa con diversas actividades fuera del centro: visitas a empresas de elaboración de pan, hoteles escuela, distintos obradores, harineras, hoteles, realización de prácticas tutorizadas en diferentes obradores y empresas de pan del sur de Tenerife.

Los **Módulos profesionales** que deberás cursar recogen los siguientes contenidos básicos:

MÓDULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES	
	1º CURSO	2º CURSO
Materias primas y procesos en Panadería, pastelería y confitería	3	-
Presentación y venta de productos de Panadería , pastelería y confitería	2	-
Elaboraciones de panadería – bollería	11	-
Formación laboral y orientación	3	-
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2	-
Procesos básicos de pastelería y repostería	7	-
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	2	-
Elaboraciones de confitería y otras especialidades	-	9
Empresa e iniciativa emprendedora	-	3
Postres en restauración	-	10
Productos de obrador	-	8
TOTAL DE HORAS SEMANALES	30	30
Formación en centros de trabajo	-	400

Competencia General:



La competencia general de este título consiste en 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.

Acceso a otros estudios:

- Bachillerato (todas las modalidades):
 - Humanidades y Ciencias Sociales.
 - Ciencias de la Naturaleza y la Salud
- Ciclos Formativos de Grado Medio.

¿Dónde puedo encontrar el impreso para reservar plaza?

- En cualquier centro de Enseñanza.
- En la página Web de la Consejería de Educación: www.educa.rcanaria.es/fp
- En la Secretaría de nuestro Centro.

¿Quién puede informarme si tengo alguna duda?

Llama a cualquiera de los teléfonos:

922 71 06 95 / 922 78 11 34

O infórmate en la **Secretaría** de nuestro Centro, en horario de 10 a 14 horas de lunes a viernes en la **calle la Cruz, nº 45 en Adeje.**