

Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería

Este profesional será capaz de:

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.

Duración:

2000 horas: 2 cursos académicos, incluido el período de Formación en Centros de Trabajo (FCT)

Plan de estudios:

Familia profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS						
Ciclo Formativo: Panadería, Repostería y Confeitería						
Grado: Medio			Duración: 2000 horas			Código: INAM01
MÓDULOS PROFESIONALES				CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 2º		
				Curso 1º 3 trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)
01	0025	Elaboraciones de panadería-bollería	310	9		
02	0033	Formación y orientación laboral	90	3		
03	0024	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	125	4		
04	0030	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	70	2		
05	0032	Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	70	2		
06	0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	270	8		
07	0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2		
08	0027	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	170		8	
09	0034	Empresa e iniciativa emprendedora	65		3	
10	CM13	Inglés técnico para grado medio	40		2	
11	0028	Postres en restauración	185		9	
12	0029	Productos de obrador	170		8	
13	0035	Formación en centros de trabajo	370			370
HORAS TOTALES			2.000	30	30	370

Requisitos de acceso:

Consultar los requisitos de [acceso](#) y [admisión](#) en la normativa vigente para ciclos formativos de grado medio.

Referencia legislativa:

Enseñanzas Mínimas del Título:

[Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre \(BOE 24.11.2007\)](#)

Currículo de la Comunidad de Madrid:

[Decreto 97/2008, de 17 de julio \(BOCM 30.07.2008\)](#) modificado por [Decreto 53/2009, de 7 de mayo Disp. Adic. 1ª \(BOCM 22.05.2009\)](#)

Técnico en Panadería, Repostería y Confitería

Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A cualquier otro ciclo formativo de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.

Otros títulos de la misma familia profesional implantados en la Comunidad de Madrid:

- Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería
- Título Profesional Básico en Industrias Alimentarias
- Técnico en Aceites de Oliva y Vinos
- Técnico Superior en Vitivinicultura
- Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

COMPLETAS:

- ❖ **Panadería y Bollería INA015_2 (RD 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0034_2: Realizar y/ o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.
 - UC0035_2: Confeccionar y/ o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.
 - UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
- ❖ **Pastelería y Confitería INA107_2 (RD 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición 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.
 - UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
 - UC0307_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
 - UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.
 - UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.
 - UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
- ❖ **Repostería HOT223_2 (RD 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
 - UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
 - UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
 - UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.