

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:

2000 horas: 1 curso académico en el centro de estudios y 1 curso de formación en la empresa

Plan de estudios:

Familia profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS									
Ciclo Formativo: Panadería, repostería y confitería - DUAL									
Grado: Medio			Duración: 2000 horas			Código: INAM01			
MÓDULOS PROFESIONALES					CENTRO EDUCATIVO (*60% calificación)			CENTRO DE TRABAJO (*40% calif.)	
Clave	Código	Denominación	Mín R.D	Curríc. (horas)	Curso 1º			Curso 2º	
					1º T	2º T	3º T	1º, 2º y 3º T	
01	0025	Elaboraciones de panadería-bollería*	140	310	6	6	6	* FORMACIÓN EN EMPRESA	
02	0033	Formación y orientación laboral	50	90	4	4	0		
03	0024	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	50	125	1	1	1		
04	0030	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria*	35	70	1	1	1		
05	0032	Presentación y venta de productos de panadería y pastelería*	35	70	1	1	1		
06	0026	Procesos básicos de pastelería y repostería*	140	270	6	6	0		
07	0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos*	35	65	1	1	1		
08	0027	Elaboraciones de confitería y otras especialidades*	-	170	4	4	4		
09	0034	Empresa e iniciativa emprendedora	34	65	0	0	5		
10		Inglés técnico para grado medio	-	40	3	3	3		
11	0028	Postres en restauración	85	185	0	0	5		
12	0029	Productos de obrador	140	170	3	3	3		
13	0035	Formación en centros de trabajo		370	0	0	0		
HORAS TOTALES					2.000	30 h/s	30 h/s	30 h/s	1.000

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.

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

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).

Acceso con este título a otros estudios:

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

Otros títulos relacionados e implantados en la Comunidad de Madrid:

- Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Técnico en Servicios en Restauración.
- Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
- Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
- Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Técnico Superior en Servicios de Restauración.

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el 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).**