

Formación
Profesional
Grado Medio

Industrias
alimentarias

Técnica/o en panadería, repostería y confitería



Nafarroako
Gobernua  Gobierno
de Navarra



UNIÓN EUROPEA
EUROPAR BATASUNA

Fondo Social Europeo
Europako Gizarte Funtza

El FSE invierte en tu futuro
EGFk zure etorkizunean inbertitzen du

¿QUÉ DEBES TENER EN CUENTA?

Ejercerás tu actividad principalmente en obradores artesanales o semi-industriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; así como en el sector de hostelería, subsector de restauración y como elaborador por cuenta propia o ajena. También ejercerás tu actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Elaborador-a de bollería.
- Elaborador-a de masas y bases de pizza.
- Pastelera-o.
- Elaborador-a y decorador-a de pasteles.
- Confitera-o.
- Repostera-o.
- Turrонера-o.
- Elaborador-a de caramelos y dulces.
- Elaborador-a de productos de cacao y chocolate.
- Churrera-o.
- Galletera-o.
- Elaborador-a de postres en restauración.

MÓDULOS DEL CICLO

- Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
- Elaboraciones de panadería-bollería.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria,
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
- Formación y Orientación Laboral.
- Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
- Postres en restauración.
- Productos de obrador.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.



+ INFO

T 848 42 66 16 | 848 42 64 00

www.educacion.navarra.es/web/dpto/formacion-profesional