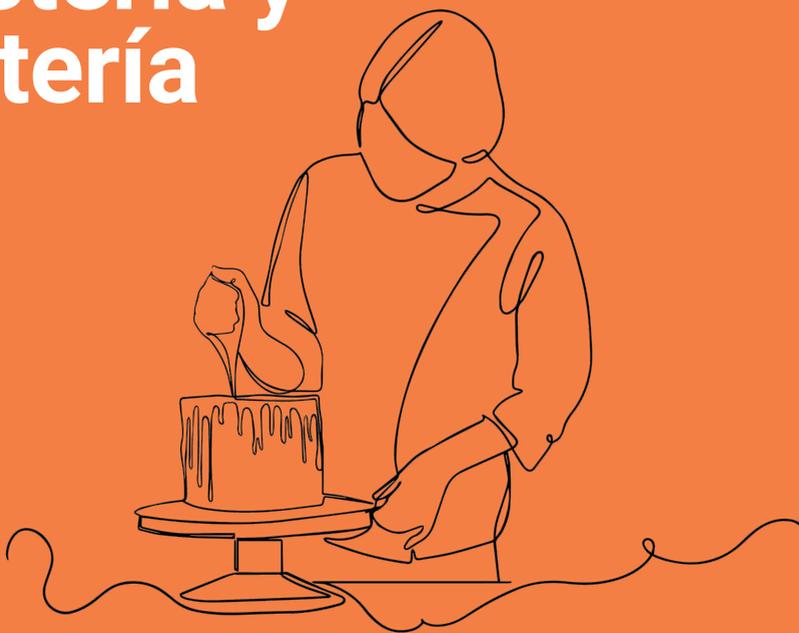


Formación
Profesional
Grado Medio

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

Técnica/o en panadería, repostería y confitería

Tu futura profesión

Cuando termines este ciclo formativo estarás cualificada/o para desarrollar las siguientes actividades profesionales:

Panadería y Bollería

- Realizar y/ o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.
- Confeccionar y/ o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.
- Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

Pastelería y Confitería

- 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.
- Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.

- Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.
- Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.
- Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

Repostería

- Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
- Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.

¿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