

## Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería

**Familia Profesional:** Industrias Alimentarias

**Perfil profesional:** - Queda determinado por su competencia general, que 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.

**Entorno Profesional:** Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son: Panadero; Elaborador de bollería; Elaborador de masas y bases de pizza; Pastelero; Elaborador y decorador de pasteles; Confitero; Repostero; Turroneo; Elaborador de caramelos y dulces; Elaborador de productos de cacao y chocolate, Churrero; Galletero; Elaborador de postres en restauración.

**Duración:** 2.000 horas

Módulos Profesionales	Duración del currículo (horas)	Horas/Semana
<b>PRIMER CURSO</b>		
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	132	4
0025. Elaboraciones de panadería-bollería	330	10
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	165	5
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	66	2
0031. Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos	66	2
0033. Formación y Orientación Laboral	99	3
CL01. Especialidades Saladas	132	4
<b>SEGUNDO CURSO</b>		
0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades	189	9
0028. Postres en restauración	105	5
0029. Productos de obrador	210	10
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	63	3
0034. Empresa e iniciativa emprendedora	63	3
0035. Formación en Centros de Trabajo (3º trimestre)	380	

❖ Centro Tecnológico de Cereales Castilla y León (Palencia)

🇪🇺 Decreto 65/2008, de 28 de agosto (BOCyL del 3 de septiembre)