



Oferta educativa

CURSO ESPECIALIZACIÓN EN PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES

AUTORIZACIÓN:

Según Resolución de la Dirección General de Formación Profesional, Régimen Especial y Equidad Educativa del día 1 de febrero de 2021, se autoriza al CIFP Felipe VI el desarrollo, con carácter experimental, del Curso de Especialización en Panadería y Bollería Artesanales, acreditado con certificación académica oficial.

VACANTES:

Plazas reservadas al alumnado con un grado de discapacidad igual o superior al 33%	1
Plazas reservadas al alumnado con condición de deportista de alto nivel	1
Plazas restantes	18
Total plazas	20

Nota: La realización del curso está supeditada a un mínimo de 10 alumnos.

Si el número de solicitudes supera a las plazas ofertadas, dentro de cada apartado, se utilizará la nota media con dos decimales del ciclo que se aporte como requisito de acceso.

REQUISITOS:

Para poder acceder a este curso es preciso poseer, como requisito imprescindible, uno de los siguientes títulos:

- Técnico en Cocina y Gastronomía
- Técnico en Panadería, Repostería y Confitería
- Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios
- Técnico Superior en Dirección de Cocina

FECHAS DE REALIZACIÓN:

El curso se llevará a cabo desde el día 6 de abril de 2021 al 22 de junio de 2021, en horario de 16:00h a 21:30h, de lunes a viernes en el CIFP Felipe VI.

CALENDARIO DE ADMISIÓN Y MATRÍCULA:

- Presentación de solicitudes en la secretaría del centro, registros centrales o desde www.tramitacastillayleon.jcyl.es : **del 4 de febrero al 17 de febrero**
- Publicación del listado provisional de admitidos/excluidos: **18 de febrero**
- Reclamaciones al listado provisional: **del 19 de febrero al 23 de febrero**
- Publicación del listado definitivo: **24 de febrero**
- Matriculación del alumnado admitido: **del 25 de febrero al 1 de marzo**

Más información en <https://www.tramitacastillayleon.jcyl.es> y <https://www.educa.jcyl.es/fp/es/oferta-formacion-profesional-2020-2021/cursos-especializacion>