

Este profesional será capaz de:

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.

Duración:

2000 horas: 2 cursos académicos, incluyendo fase de formación en la empresa u organismo equiparado.

Normativa: [Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre.](#)

[Decreto 97/2008, de 17 de julio.](#)

Plan de estudios

Familia profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS				
Ciclo Formativo: PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA				
Grado: Medio		Duración: 2000 horas		Código: INAM01
MÓDULOS PROFESIONALES				CENTRO EDUCATIVO
Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º	Curso 2º
			3 trimestres (horas semanales)	3 trimestres (horas semanales)
0025	Elaboraciones de panadería-bollería	280	8	
0024	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	125	4	
0030	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	70	2	
0032	Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	70	2	
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	240	7	
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2	
CMO	Módulo profesional optativo	50	2	
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
0027	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	225		7
0028	Postres en restauración	235		7
0029	Productos de obrador	220		7
0156	Inglés profesional (GM)	50		2
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II	70		2
1664	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	30		1
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	30		1
CMO	Módulo profesional optativo	90		3
1713	Proyecto intermodular	50		
HORAS TOTALES		2000	30	30