

Panadería, Pastelería y Confitería

Descripción

Estos estudios postobligatorios capacitan para elaborar productos de panadería, pastelería y confitería; elaborar y montar postres de restauración; componer, acabar y presentar los productos elaborados mediante técnicas decorativas e innovadoras.

Tienen una duración de 2.000 horas (1.584 lectivas en un centro educativo y 416 en un centro de trabajo) distribuidas en **dos cursos** académicos.

Este estudio **sustituye** los ciclos (LOGSE) Panificación y Repostería y Pastelería y Panadería.

Contenidos

- Materias Primas y Procesos en Panadería, Pastelería y Repostería (99 horas)
- Elaboraciones de Panadería-Bollería (198 horas)
- Procesos Básicos de Pastelería y Repostería (165 horas)
- Elaboraciones de Confitería y otras Especialidades (165 horas)
- Postres en la Restauración (99 horas)
- Productos de Obrador (165 horas)
- Operaciones y Control de Almacén en la Industria Alimentaria (66 horas)
- Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos (66 horas)
- Presentación y Venta de Productos de Panadería y Pastelería (66 horas)
- Formación y Orientación Laboral (66 horas)
- Empresa e Iniciativa Emprendedora (66 horas)
- Inglés Técnico (99 horas)
- Síntesis (264 horas)
- Formación en Centros de Trabajo (416 horas)

Más información del **currículo** en el anexo, apartado 5.3 'Descripción de los módulos profesionales y de las unidades formativas

Acceso

Tienen **acceso directo** al ciclo las personas que cumplen alguno de los requisitos siguientes:

- tener el título de graduado en educación secundaria obligatoria,
- haber superado el curso específico para el acceso a los ciclos de grado medio,
- tener el título de técnico o de técnico auxiliar,
- haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP),
- tener otros estudios equivalentes a efectos académicos,
- haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años,
- haber superado los módulos obligatorios de un programa de cualificación profesional inicial (PCPI),
- tener un título para acceder a un ciclo formativo de grado superior.

Las personas que no cumplen ninguno de los requisitos mencionados tienen que superar una prueba de acceso. Para presentarse hay que tener como mínimo 17 años el año en que se hace la prueba.

Trámites

Para cursar el ciclo hay que formalizar una solicitud de admisión y presentarla en el centro y para la enseñanza solicitada en primer lugar.

Para la asignación de las plazas se ordenan las solicitudes según la calificación media de la ESO o de los estudios equivalentes; las solicitudes que tienen la misma puntuación se ordenan a partir de un número de desempate que se obtiene por sorteo.

Hay un 20% de plazas reservadas para los alumnos que acceden a un ciclo mediante la prueba de acceso o el curso específico de acceso; las solicitudes de estos alumnos se ordenan según la calificación obtenida en la prueba o el curso.

Este estudio es **gratuito** en los centros dependientes del Departamento de Educación. Para el resto de centros, consulte el importe en el centro correspondiente.

Panadería, Pastelería y Confitería

Continuidad

Salidas académicas

Con estos estudios se obtiene el título de **técnico o técnica**, que permite acceder:

- al bachillerato,
- a un ciclo de grado superior de formación profesional

Salidas profesionales

La superación de este ciclo formativo permite acceder al **mundo laboral** como:

- panadero o panadera;
- elaborador o elaboradora de bollería, masas y bases de pizza;
- pastelero o pastelera;
- elaborador y decorador o elaboradora y decoradora de pasteles;
- confitero o confitera;
- repostero o repostera;
- turroneo, y
- elaborador o elaboradora de caramelos y dulces.

Normativa

- Decreto 126/2012, de 16 de octubre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de panadería, pastelería y confitería (DOGC núm. 6236, de 10.19.2012)