

Ciclo formativo de grado medio PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA



Primer Curso

- Materias primas y procesos de 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 manipulación de alimentos
- Formación y orientación laboral

Segundo Curso

- Elaboraciones de confitería y otras especialidades
- Postres en restauración
- Productos de obrador
- Presentación y venta de productos de panadería y repostería
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Horas de libre configuración
- Formación en centros de trabajo