

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES

Curso 2022/23

DURACIÓN: 600 horas

NIVEL: Formación Profesional de Grado Medio

FAMILIA PROFESIONAL: Hostelería y Turismo

NORMATIVA: R.D. 482/2020 de 7 de abril

REQUISITOS ACADÉMICOS DE ACCESO:

- TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA
- TÍTULO DE TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA
- TÍTULO DE TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA
- OTRAS TITULACIONES ANTERIORES EQUIVALENTES A LAS CITADAS

MÓDULOS DEL CURSO:

- Masas Madre de Cultivo y Prefermentos.
- Tecnología del Frío Aplicada a la Panadería Artesanal.
- Panes Artesanos de Cereales Tradicionales, especiales y pseudocereales.
- Bollería Artesanal y Hojaldres.
- Cata y Maridaje de Productos de Panificación



IES ALMERAYA

COMPETENCIA GENERAL:

ELABORAR, PRESENTAR Y MARIDAR PRODUCTOS TRADICIONALES DE PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES, DULCES Y SALADOS, CON O SIN RELLENO, A PARTIR DE MASAS MADRE DE CULTIVO Y PREFERMENTOS CON CEREALES TRADICIONALES, ESPECIALES Y PSEUDOCEREALES, RESPETANDO LOS REQUERIMIENTOS DE LA ELABORACIÓN ARTESANA Y APLICANDO TÉCNICAS ACTUALES CON CREATIVIDAD E INNOVACIÓN, CUMPLIENDO LA NORMATIVA VIGENTE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, PREVENCIÓN DE RIESGOS Y PROTECCIÓN MEDIO AMBIENTAL.

ENTORNO PROFESIONAL:

Dónde puedes trabajar con tu **CERTIFICADO:** en obradores artesanales o semi industriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; en el sector de hostelería, subsector de restauración y como elaborador por cuenta propia o ajena. También en el sector del comercio de la alimentación en establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:
Maestro panadero, Elaborador de Bollería, Elaborador de masas y bases de pizza, Repostero, Catador de productos de panificación artesanal.

PLAZO DE SOLICITUD:

del 15 al 30 de junio
20 plazas - horario de tarde

<https://www.juntadeandalucia.es/educacion/secretariavirtual/solicitudes/>