

Panadería, Repostería y Confeitería (Grado Medio)

¿Qué voy a hacer?

La competencia general de este título consiste en 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.

[Vídeo Ilustrativo de la Familia Profesional 1 Especialidad](#)

[Vídeo Ilustrativo de la Familia Profesional 2](#)

[Vídeo Ilustrativo de la](#)

¿Qué capacidades voy a adquirir?

Este profesional será capaz de:

- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.
- Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva

Al finalizar mis estudios ¿de qué puedo trabajar?

- Panadero.
- Elaborador de bollería.
- Elaborador de masas y bases de pizza.
- Pastelero.
- Elaborador y decorador de pasteles.
- Confitero.
- Repostero.
- Turroneo.
- Elaborador de caramelos y dulces
- Elaborador de productos de cacao y chocolate.
- Churrero.
- Galletero.
- Elaborador de postres en restauración.

¿Cual es el plan de formación?

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son los siguientes:

- Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
- 0025 Elaboraciones de panadería-bollería.
- 0026 Procesos básicos de pastelería y repostería.
- 0027 Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
- 0028 Postres en restauración.
- 0029 Productos de obrador.
- 0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- 0032 Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
- 0033 Formación y Orientación Laboral.
- 0034 Empresa e iniciativa emprendedora.
- 0035 Formación en centros de trabajo.

¿Qué títulos son equivalentes?

- La Ley Orgánica General del Sistema Educativo de 3 de octubre de 1990 (LOGSE)
- Técnico en Panificación y Repostería.
- Técnico en Pastelería y Panadería.
- Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa (FPI y FP II)
- No existen equivalencias.

¿Qué puedo estudiar después?

Puedes hacer otro ciclo de grado medio o acceder directamente a un ciclo de grado superior por las cuotas de reserva de plaza que se establezcan en el procedimiento de admisión.

Si quieres seguir especializándote en la misma familia profesional, la siguiente tabla indica el nuevo título o títulos en que tendrías módulos superados o los podrías convalidar.

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS					
Aceites de Oliva y Vinos		Elaboración de Productos Alimenticios		Panadería, repostería y confitería	
Cod	Módulo	Cod	Módulo	Cod	Módulo
Módulos Superados					
30	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	30	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	30	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
31	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	31	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	31	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
146	Venta y comercialización de productos alimenticios.	146	Venta y comercialización de productos alimenticios.		
Módulos Convalidables					
322	Formación y orientación laboral.	147	Formación y orientación laboral.	33	Formación y Orientación Laboral.
323	Empresa e iniciativa emprendedora.	148	Empresa e iniciativa emprendedora.	34	Empresa e iniciativa emprendedora.

Si ya tengo otro título o certificado de profesionalidad ¿Qué me convalidan?

Las convalidaciones dependen de los estudios que se hayan obtenido. En términos generales, el régimen de convalidaciones se encuentra en el artículo 14 de los reales decretos por el que establece cada correspondiente título y que se puede consultar más abajo en la normativa. Además, si se tiene un título de formación profesional LOGSE se debe consultar el anexo IV de este real decreto. Además, el procedimiento general y algunas convalidaciones específicas figuran en la [Orden ECD/2159/2014, de 7 de noviembre](#), por la que se establecen convalidaciones entre módulos profesionales de formación profesional del Sistema Educativo Español y medidas para su aplicación y se modifica la Orden de 20 de diciembre de 2001, por la que se determinan convalidaciones de estudios de formación profesional específica derivada de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo. Para aquellas personas que tengan un certificado de profesionalidad directamente relacionado con este título, pueden conocer asimismo las posibles convalidaciones en el anexo V.A. del Real Decreto del correspondiente título. [Más información sobre convalidaciones.](#)

¿Qué carnets o habilitaciones profesionales relacionadas con este título obtengo o puedo necesitar?

Este título de formación profesional LOE incluye la formación de nivel básico en prevención de riesgos laborales según [Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención](#)

El módulo profesional de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos contenido en este título garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del [Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos](#)

En cualquier caso, el presente título ni regula ni habilita para el ejercicio de profesiones reguladas.

¿Dónde puedo estudiar este título?

Los centros educativos donde se estudia este título los puede consultar en nuestro [buscador de oferta](#).

Normativa

Título: [REAL DECRETO 1399/2007, de 29 de octubre](#)

Currículo MECD: [Orden ESD/3389/2008, de 3 de noviembre](#)

Oportunidades de Empleo

En la siguiente tabla figuran los contratos de trabajo que se ha registrado oficialmente en Canarias en los años 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018 cuyas ocupaciones están directamente relacionadas con este título de formación profesional. En cada contrato de trabajo se consigna la ocupación que va a desempeñar la persona que lo suscribe y que está extraída del [Clasificación Nacional de Ocupaciones 2011](#) (CNO-11). La tabla indica las ocupaciones del catálogo de la CNO-11 que están ligadas a esta especialidad de formación profesional pero, en ningún caso, supone que para ser contratado haya que tener este título o que las personas que hayan sido contratadas lo tengan. Por este motivo, estos datos son un indicador de las oportunidades de empleo que el mercado laboral ha ofrecido a los titulados de esta especialidad pero no deber ser contemplados, en ningún caso, como un indicador de su inserción laboral.

Contratos Registrados en Canarias Relacionados con el Título de Técnico en PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA por Ocupación (CNO-2011) y Año						
Ocupación	Código	Contratos Registrados				
		2014	2015	2016	2017	2018
Catadores y clasificadores de alimentos y bebidas	7709	4	11	22	338	650
Operadores de máquinas para elaborar productos alimenticios, bebidas y tabaco	8160	376	390	281	400	411
Panaderos, pasteleros y confiteros	7703	1.331	1.463	1.548	1.786	2.508
Total General		1.711	1.864	1.851	2.524	3.569