

Grado Básico en Actividades de Panadería y Pastelería



INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

Competencia General

Recepcionar materias primas, preelaborar y elaborar productos básicos de panadería y pastelería, presentarlos para su venta y dispensarlos, aplicando los protocolos establecidos, las normas de higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales, protección medioambiental correspondientes, y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Plan de Estudios ¿Qué se estudia?

- Procesos básicos de pastelería
- Procesos básicos de panadería
- Operaciones auxiliares de la industria alimentaria
- Atención al cliente
- Dispensaciones en panadería y pastelería
- Prevención de riesgos laborales
- Ciencias de la Actividad Física I
- Ciencias de la Actividad Física II
- Comunicación en Lengua Castellana y Sociedad I
- Comunicación en Lengua Castellana y Sociedad II
- Matemáticas y Ciencias Aplicadas I
- Matemáticas y Ciencias Aplicadas II
- Comunicación en Lengua Inglesa I
- Comunicación en Lengua Inglesa II

Ocupaciones relacionadas

- Auxiliar de panadería y bollería
- Auxiliar de pastelería.
- Auxiliar de almacén de pastelería.
- Empleado/a de establecimiento de pastelería.
- Auxiliar de almacén.
- Auxiliar de venta

