

# Grado Medio en Panadería, Repostería y Confeitería



## Competencia General

Elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

## Plan de Estudios ¿Qué se estudia?

- Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
- Procesos básicos de pastelería y repostería
- Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
- Elaboraciones de panadería-bollería
- Elaboraciones de confitería y otras especialidades
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Postres en restauración
- Productos de obrador
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Formación y orientación laboral
- Inglés técnico

## Ocupaciones relacionadas

- Panadero/a.
- Pastelero/a.
- Confitero/a.
- Repostero/a.
- Turroneiro/a.
- Churrero/a.
- Galletero/a.
- Elaborador/a de bollería, masas y bases de pizza.
- Elaborador/a y decorador/a de pasteles.
- Elaborador/a de caramelos y dulces y de productos de cacao y chocolate.