

Más información:
www.fp.larioja.org

Formación profesional

*Prepárate
para el empleo*



Industrias alimentarias

CIPFP Camino de Santiago
Santo Domingo de la Calzada

▼ **Técnico en
Panadería,
Repostería
y Confitería**



Duración del estudio:
2.000 horas

¿Qué voy a aprender y hacer?

- Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería.
- Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo.
- Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados.
- Preparar, regular y mantener los equipos, las instalaciones y los sistemas de producción.
- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares y los productos acabados.
- Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación.
- Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.

Al finalizar mis estudios, ¿en qué puedo trabajar?

- ▼ Panadero, pastelero, confitero, repostero, turronero, churrero, galletero.
- ▼ Elaborador de bollería, masas y bases de pizza.
- ▼ Elaborador y decorador de pasteles.
- ▼ Elaborador de caramelos y dulces y de productos de cacao y chocolate.

¿Cuáles son las salidas profesionales?

En obradores artesanales o semi-industriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; así como en el sector de hostelería, subsector de restauración y como elaborador. También en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.

Más información:

<http://todofp.es/que-como-y-donde-estudiar.html>

<http://www.larioja.org/educacion/es/destacados-nivel-2/formacion-profesional>