



**VEN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL**

*Con garantías, con calidad, con futuro*

# Hostelería y Turismo

**F** Formación  
Profesional  
de La Rioja

➤ **Técnico/a Básico en  
Cocina y Restauración**

**CIPFP Camino de Santiago** Sto. Domingo de la Calzada  
**CEPA Plus Ultra** Logroño

[www.fp.larioja.org](http://www.fp.larioja.org)

 **La Rioja**

 GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

 Plan de  
Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia

 Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU

Duración del estudio:  
**2.000 horas**

### ¿Qué voy a aprender y hacer?

- Colaborar en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- Colaborar en la realización del servicio en cocina teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.
- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- Ejecutar las operaciones de preservio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- Realizar las tareas de su responsabilidad tanto individualmente como en equipo, con autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.
- Adquirir hábitos de responsabilidad y autonomía basados en la práctica de valores, favoreciendo las relaciones interpersonales y profesionales, trabajando en equipo y generando un ambiente favorable de convivencia que

permita integrarse en los distintos ámbitos de la sociedad.

- Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, analizando la interacción entre las sociedades humanas y el medio natural y valorando las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el medio.
- Valorar las diferentes manifestaciones artísticas y culturales de forma fundamentada utilizándolas como fuente de enriquecimiento personal y social y desarrollando actitudes estéticas y sensibles hacia la diversidad cultural y el patrimonio artístico.
- Comunicarse en diferentes situaciones laborales o sociales utilizando recursos lingüísticos con precisión y claridad, teniendo en cuenta el contexto y utilizando formas orales y escritas básicas tanto de la propia lengua como de alguna lengua extranjera.
- Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno social y productivo utilizando los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales y respetando la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento en la toma de decisiones.
- Ejercer de manera activa y responsable los derechos y deberes derivados tanto de su actividad profesional como de su condición de ciudadano.

### Al finalizar mis estudios, ¿en qué puedo trabajar?

- ▼ Ayudante o auxiliar de cocina.
- ▼ Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- ▼ Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- ▼ Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- ▼ Auxiliar o ayudante de barman.
- ▼ Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).
- ▼ Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

### ¿Cuáles son las salidas profesionales?

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.



**VEN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL**

*Con garantías, con calidad, con futuro*

# Hostelería y Turismo

**F** Formación  
Profesional  
de La Rioja

**> Técnico/a en Cocina  
y Gastronomía**

**CIPFP Camino de Santiago** Sto. Domingo de la Calzada

[www.fp.larioja.org](http://www.fp.larioja.org)

 **La Rioja**

 GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

 Plan de  
Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia

 Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU

Duración del estudio:  
**2.000 horas**

### ¿Qué voy a aprender y hacer?

- Ejecutar las elaboraciones culinarias.
- Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas.
- Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones.
- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria.
- Determinar las necesidades para la producción en cocina.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

### Al finalizar mis estudios, ¿en qué puedo trabajar?

- ▼ Cocinero/a.
- ▼ Jefe/a de partida.
- ▼ Empleado/a de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

### ¿Cuáles son las salidas profesionales?

En empresas del sector de hostelería y en establecimientos del subsector de restauración en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos; en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos; tiendas especializadas en comidas preparadas; empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.



**VEN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL**

*Con garantías, con calidad, con futuro*

# Hostelería y Turismo

**F** Formación  
Profesional  
de La Rioja

**> Técnico/a en  
Servicios en  
Restauración**

**CIPFP Camino de Santiago** Sto. Domingo de la Calzada

[www.fp.larioja.org](http://www.fp.larioja.org)

 **La Rioja**

 GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

 Plan de  
Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia

 Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU

Duración del estudio:  
**2.000 horas**

### ¿Qué voy a aprender y hacer?

- Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente.
- Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.
- Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente.

### Al finalizar mis estudios, ¿en qué puedo trabajar?

- ▼ Camarero/a de bar, cafetería o restaurante.
- ▼ Jefe/a de rango.
- ▼ Empleado/a de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- ▼ Ayudante de sumiller.
- ▼ Auxiliar de servicios en medios de transporte.

### ¿Cuáles son las salidas profesionales?

En el sector de hostelería, así como en establecimientos de restauración. En general, en sectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como el sector de hostelería y, en su marco, las áreas de hostelería y restauración.



**VEN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL**

*Con garantías, con calidad, con futuro*

# Hostelería y Turismo

**F** Formación  
Profesional  
de La Rioja

**> Doble Titulación:  
Técnico/a Superior en  
Dirección de Cocina y  
Dirección de Servicios  
de Restauración**

**CIPFP Camino de Santiago** Sto. Domingo de la Calzada

[www.fp.larioja.org](http://www.fp.larioja.org)

 **La Rioja**

 GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

 Plan de  
Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia

 Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU

# ➤ Doble Titulación: Técnico/a Superior Dirección de Cocina y Dirección de Servicios de Restauración

HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración del estudio:  
**3.340 horas**

## ¿Qué voy a aprender y hacer?

- Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.
- Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
- Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.
- Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.
- Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.
- Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
- Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

## Al finalizar mis estudios, ¿En qué puedo trabajar?

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- ▼ Director / directora de alimentos y bebidas.
- ▼ Director / directora de cocina.
- ▼ Jefa / jefe de producción en cocina.
- ▼ Jefa / jefe de cocina.
- ▼ Segunda jefa / segundo jefe de cocina.
- ▼ Jefa / jefe de operaciones de catering.
- ▼ Jefa / jefe de partida.
- ▼ Cocinera / cocinero.
- ▼ Encargada / encargado de economato y bodega
- ▼ Supervisor / supervisora de restauración moderna.
- ▼ Maître.
- ▼ Jefa / jefe de Sala.
- ▼ Encargada / encargado de bar-cafetería.
- ▼ Jefa / jefe de banquetes.
- ▼ Jefa / jefe de operaciones de catering.
- ▼ Sumiller.
- ▼ Responsable de compra de bebidas.

## ¿Cuáles son las salidas profesionales?

Este profesional ejerce su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario o propietaria y responsable de cocina simultáneamente. También este profesional puede ejercer su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración del sector público o privado. En este caso, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección o gerencia de restaurante, o superior jerárquico equivalente

### Más información:

[www.todofp.es](http://www.todofp.es)

[www.educarioja.org](http://www.educarioja.org)



# Hostelería y Turismo

**F** Formación  
Profesional  
de La Rioja

➤ **Técnico/a Superior  
en Gestión de  
Alojamientos  
Turísticos**

**CIPFP a Distancia**

[www.fp.larioja.org](http://www.fp.larioja.org)

 **La Rioja**

 GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

 Plan de  
Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia

 Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU

Duración del estudio:  
**2.000 horas**

### ¿Qué voy a aprender y hacer?

- Coordinar los servicios propios de los establecimientos de alojamiento turístico, disponiendo las estructuras organizativas óptimas para la gestión y control de sus departamentos.
- Analizar el mercado y comercializar el producto base propio del alojamiento, así como los servicios y productos complementarios.
- Organizar y promocionar eventos en el propio establecimiento.
- Analizar el mercado y comercializar el producto base propio del alojamiento, así como los servicios y productos complementarios, gestionando las reservas con criterios de eficiencia empresarial.
- Controlar y supervisar el departamento de recepción, pudiendo prestar el servicio, en su caso, y asegurando la atención al cliente con los niveles de calidad establecidos.
- Organizar y promocionar eventos en el propio establecimiento, en coordinación con los diferentes departamentos implicados, gestionando los recursos humanos y materiales necesarios.
- Supervisar la correcta atención al cliente, el servicio postventa y la gestión de quejas y reclamaciones.

### Al finalizar mis estudios, ¿en qué puedo trabajar?

- ▼ Subdirector/a de alojamientos de establecimientos turísticos.
- ▼ Jefe/a de recepción.
- ▼ Encargado/a de reservas.
- ▼ Jefe/a de reservas.
- ▼ Coordinador/a de calidad.
- ▼ Gobernante/a o encargado/a general del servicio de pisos y limpieza.
- ▼ Subgobernante/a o encargado/a de sección del servicio de pisos y limpieza.
- ▼ Gestor/a de alojamiento en residencias, hospitales y similares.
- ▼ Gestor/a de alojamiento en casas rurales.
- ▼ Coordinador/a de eventos.
- ▼ Jefe/a de ventas en establecimientos de alojamientos turísticos.
- ▼ Comercial de establecimientos de alojamientos turísticos.

### ¿Cuáles son las salidas profesionales?

En el sector turístico, en especial en el subsector de los alojamientos turísticos tanto hoteleros como extrahoteleros, incluyendo algunos tipos afines como las residencias sanitarias, hospitalarias y de estudiantes, entre otras.



**VEN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL**

*Con garantías, con calidad, con futuro*

# Hostelería y Turismo

**F** Formación  
Profesional  
de La Rioja

➤ **Doble Titulación de  
Guía, Información y  
Asistencia Turística y  
Agencias de viajes y  
Gestión de Eventos**

**IES Hermanos D'Elhuyar** Logroño

[www.fp.larioja.org](http://www.fp.larioja.org)



**La Rioja**



# ➤ Doble Titulación de Guía, Información y Asistencia Turística y Agencias de viajes y Gestión de Eventos

HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración del estudio:  
**3.000 horas**

## ¿Qué voy a aprender y hacer?

- Asesorar e informar al turista tanto en puntos de información como en viaje o destino, teniendo en cuenta las normas de protocolo básicas, empleando los medios técnicos más adecuados en función del cliente, y así lograr una prestación de servicio satisfactoria y la fidelización del visitante.
- Guiar y asistir a viajeros en viajes, traslados o visitas, empleando las estrategias de comunicación, consiguiendo la satisfacción de éstos.
- Informar y conducir a turistas y viajeros, fomentando el respeto por la riqueza del patrimonio cultural y natural.
- Coordinar las operaciones de los diferentes tipos de eventos, prestando asistencia a los clientes en los casos que así lo requieran.
- Atender las contingencias, imprevistos y quejas que puedan surgir y afectar a viajeros y situaciones, solucionando los problemas que ocasionen permitiendo un desarrollo adecuado del servicio.
- Prestar servicios específicos al cliente en medios de transporte, así como en terminales de viajeros (aeropuertos y estaciones) cumpliendo las formalidades propias de estos procesos de manera adecuada.
- Programar y ofertar viajes combinados y otros servicios turísticos complejos que se adecue en calidad, tiempo y precios a las demandas del cliente.
- Programar y ofertar servicios para congresos, convenciones, ferias y otros eventos, que se adecuen a las expectativas y necesidades y expectativas del cliente.
- Asesorar y proponer al cliente diferentes alternativas de servicios turísticos y análogos, interpretando sus solicitudes y calibrando sus necesidades, para cubrir sus expectativas.
- Reservar los derechos de uso de servicios y productos turísticos, calculando las tarifas a aplicar, emitir los bonos y documentos de confirmación de los mismos
- Poner en funcionamiento un servicio post-venta aparejado a la oferta y atender el cliente para dar respuesta a sus solicitudes y/o reclamaciones asegurando su satisfacción y la calidad de los servicios
- Desarrollar tareas de administración para cumplir los requisitos legales, económicos y empresariales, incluyendo operaciones de facturación, cobros y pagos para así poder liquidar económicamente con clientes y proveedores.

## Al finalizar mis estudios, ¿en qué puedo trabajar?

- ▼ Guía local y acompañante
- ▼ Guía en emplazamientos de bienes de interés cultural
- ▼ Informador turístico / informadora turística
- ▼ Jefa / jefe de oficinas de información
- ▼ Promotor turístico / promotora turística
- ▼ Técnica / técnico de empresa de consultoría turística
- ▼ Agente de desarrollo turístico local
- ▼ Asistente en medios de transporte terrestre o marítimo
- ▼ Asistente en terminales (estaciones, puertos y aeropuertos)
- ▼ Encargada / encargado de facturación en terminales de transporte
- ▼ Asistente en ferias, congresos y convenciones
- ▼ Encargada / encargado de servicios en eventos
- ▼ Jefa / jefe de oficina de agencia de viajes
- ▼ Jefa / jefe de departamento en agencia de viajes
- ▼ Agente de viajes
- ▼ Consultor / consultora de viajes
- ▼ Organizador / organizadora de eventos
- ▼ Vendedor / vendedora de servicios de viaje y viajes programados
- ▼ Promotor / promotora comercial de viajes y servicios turísticos.
- ▼ Empleada / empleado del departamento de «booking» o reservas

## ¿Cuáles son las salidas profesionales?

Este profesional ejerce su actividad en el sector turístico, entendido este en su sentido más amplio, lo que incluye todo tipo de eventos, terminales de viajeros y empresas de transporte, además de las áreas turísticas tradicionales, como destinos y puntos de información entre otros. Está además capacitado para la creación e implantación de planes y actividades de desarrollo locales, ligados al mismo sector.

Se trata tanto de trabajadores por cuenta ajena como propia, incluyendo la posibilidad de ocupar puestos en administraciones públicas o entes de características similares (consorcios, patronatos, etc.). Y en la venta de servicios/productos turísticos y eventos.



**VEN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL**

*Con garantías, con calidad, con futuro*

# Hostelería y Turismo

**F** Formación  
Profesional  
de La Rioja

**> Curso Especialización  
Panadería y Bollería  
Artesanales  
(Acceso GM)**

**CIPFP Camino de Santiago** Sto. Domingo de la  
Calzada

[www.fp.larioja.org](http://www.fp.larioja.org)

 **La Rioja**

 GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

 Plan de  
Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia

 Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU

# > Curso Especialización Panadería y Bollería Artesanales (Acceso GM)

HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración del estudio:  
**600 horas**

## Títulos de Acceso

- Título de Técnico en Cocina y Gastronomía
  - Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería
  - Título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios
  - Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina
- Si no tienes dicha titulación, pero hay disponibilidad de plazas y la administración competente lo contempla (hasta un máximo del 20 % de las plazas), puedes acceder si cumples uno de los siguientes requisitos:
- 1º Si tienes un título de Técnico o Técnico Superior de Formación Profesional diferente de los que den acceso y acreditas experiencia en el área profesional asociada al curso.
  - 2º Si tienes un título de Técnico o Técnico Superior de Formación Profesional diferente de los que den acceso y acreditas conocimientos previos adecuados mediante una prueba de capacidad, una entrevista personal, una solicitud de motivación de ingreso, currículum, o experiencia laboral.
  - 3º Si no eres titulado/a en FP, pero puedes acreditar conocimientos previos que garanticen tu competencia para seguir con éxito el curso de especialización, mediante una prueba de capacidad, una entrevista personal, currículum, o experiencia laboral. Obtendrás una certificación académica de realización con aprovechamiento que sustituirá al título de Especialista (si el curso es de Grado Medio) o al de Máster de Formación Profesional (si el curso es de Grado Superior).

## ¿Qué voy a aprender y hacer?

- Preparar y mantener instalaciones, equipos, máquinas y herramientas, garantizando la limpieza, funcionamiento, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- Programar equipos y sistemas de producción de frío y de calor, regulándolos para la conservación, elaboración y cocción de los productos semiterminados y terminados
- Aplicar técnicas de frío positivo y negativo en la conservación de materias primas, garantizando la cadena de frío de los productos.
- Obtener masas madre de cultivo y prefermentos de cereales, aplicando técnicas apropiadas según el procedimiento y tipo de masa, productos de panadería y bollería artesanal
- Obtener masas de panadería y bollería artesanales, a partir de masas madre de cultivo y prefermentos de cereales y pseudocereales, aplicando técnicas apropiadas según el procedimiento y tipo de masa, utilizándolas en la elaboración de productos dulces y salados, con o sin relleno de panadería y bollería artesanal.

## ¿Qué se cursa?

- 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.

## Al finalizar mis estudios, ¿en qué puedo trabajar?

- ▼ Maestro Panadero
- ▼ Elaborador de bollería
- ▼ Elaborador de masas y bases de pizza
- ▼ Repostero
- ▼ Catador de productos de panificación artesanal

## ¿Cuáles son las salidas profesionales?

Puedes trabajar en obradores artesanales o semiindustriales de panadería, pastelería y confitería, en el sector de hostelería, en el subsector de restauración, y como elaborador/a por cuenta propia o ajena. También puedes desempeñarte en el comercio de la alimentación en establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.