

TÉCNICO EN PANADERÍA, RESPOSTERÍA Y CONFITERÍA

ORDEN de 24 de julio de 2008, BOA, 19/08/2008

Esta y este profesional tiene que 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.

MODULOS PROFESIONALES

- 0024. 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

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

Panadería y Bollería INA015_2

- UC0034_2
- UC0035_2
- UC0036_2

Pastelería y Confitería INA107_2

- UC0305_2
- UC0306_2
- UC0307_2
- UC0308_2
- UC0309_2
- UC0310_2

Repostería HOT223_2

- UC0709_2
- UC0306_2
- UC0710_2
- UC0711_2

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

INAF0108 Panadería y Bollería

INAF0109 Pastelería y Confitería

HOTR0509 Repostería

MÓDULOS NO ASOCIADOS A CUALIFICACIONES PROFESIONAL