



CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA
 RD 1399/2007, ORDEN DE 9/10/2008

COMPETENCIA GENERAL (Artículo 4 del RD)

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.

ENTORNO PROFESIONAL (Artículo 7 del RD)

Este profesional ejerce su actividad principalmente 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 por cuenta propia o ajena. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.

OCUPACIONES Y PUESTOS MÁS RELEVANTES (Artículo 7 del RD)

Panadero	Elaborador y decorador de pasteles
Elaborador de bollería	Confitero
Elaborador de masas y bases de pizza	Repostero
Pastelero	Churrero
Turroneo	Galletero
Elaborador de caramelos y dulces	Elaborador de postres en restauración
Elaborador de productos de cacao y chocolate	

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo II de la Orden)

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	128	4		
0025. Elaboraciones de panadería-bollería	384	12		
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	224	7		
0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades			126	6
0028. Postres en restauración			147	7
0029. Productos de obrador			147	7
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	64	2		
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	2		
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería			63	3
0033. Formación y orientación laboral	96	3		
0034. Empresa e iniciativa emprendedora			84	4
0035. Formación en centros de trabajo			410	
Horas de libre configuración			63	3
TOTALES	960	30	1040	30

