



## Ciclo formativo: Panadería, Repostería y Confitería

Familia Profesional Industrias alimentarias, Grado Medio

RD 1399/2007, modificado por RD 499/2024

Módulos profesionales	HORAS	1º	2º
0024 Materias Primas y Procesos en Panadería, Pastelería y Repostería	128	4	
0025 Elaboraciones de Panadería-Bollería	352	11	
0026 Procesos Básicos de Pastelería y Repostería	192	6	
0030 Operaciones y Control de Almacén en la Industria Alimentaria	64	2	
0031 Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos	64	2	
1664 Digitalización aplicada al sistema productivo GM	32	1	
1708 Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	32	1	
1709 Itinerario personal para la empleabilidad I	96	3	
0027 Elaboraciones de Confitería y otras Especialidades	210		6
0028 Postres en Restauración	210		6
0029 Productos de Obrador	210		6
0032 Presentación y Venta de Productos de Panadería y Pastelería	70		2
0156 Inglés profesional GM	70		2
1710 Itinerario personal para la empleabilidad II	105		3
1713 Proyecto Intermodular	70		2
CTOP Optativa	105		3
	2000		

### COMPETENCIA GENERAL (Artículo 4 del RD 1399/2007)

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 1399/2007)

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 1399/2007)

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