

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO: PASTELERÍA Y PANADERÍA

Principales ocupaciones en el mundo laboral

Pastelero de cualquier tipo de establecimientos y/o alojamientos.
Jefe de Partida.
Empleado de departamento de economato o almacén.
Maestro obrador

Funciones, competencia general

Realizar todas las operaciones de elaboración, conservación y presentación de toda clase de productos de pastelería y repostería, y montar expositores, escaparates y servicios tipo "buffet" con estos productos, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento la normativa y prácticas de seguridad e higiene

Módulos (asignaturas)

Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios
Panificación y pastelería salada
Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento
Productos de pastelería y repostería
Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa
Calidad y mejora continua
Formación y orientación laboral
Formación en centro de trabajo. (F.C.T.)

Cualificaciones Profesionales

Los siguientes documentos se descargan en formato PDF

[PASTELERO-A](#)