

Panadería y Bollería

INAF0108 / 530 horas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL CURSO

Qué consigues con el curso

Mediante esa acción formativa podrá desarrollar su actividad profesional en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de Industrias Alimentarias, desarrollando procesos de ejecución.

Objetivo del curso

Conducir y realizar operaciones de elaboración de productos de panadería y bollería, consiguiendo los objetivos de producción y calidad establecidos, respetando en todo momento la normativa vigente técnico sanitaria, ambiental y de seguridad e higiene en el trabajo.

Prácticas más representativas que se van a realizar durante el curso

Algunas de las prácticas más destacadas a realizar durante el curso son:

- Recepcionar y almacenar correctamente las materias primas.
- Control de existencias y suministro a las líneas de producción.
- Obtener la masa de pan o bollería, mezclando y amasando los ingredientes de acuerdo con la formulación.
- Formar y moldear las unidades individuales de pan o bollería fijadas en las instrucciones de trabajo.
- Aplicar el método de cocción o fritura y el enfriamiento requerido por cada producto.
- Refrigerar o congelar masa y precocidos para completar su elaboración en otro momento.

Ocupación

Panadero
Operador de máquinas para elaborar productos de panadería y repostería industrial, en general.
Operador de hornos de panadería y repostería industrial.
Elaborador de bollería.
Elaborador de masas y bases de pizzas.

Contenidos del curso

El curso está compuesto de los siguientes módulos:

- ☑ MF0034_2: Elaboraciones básicas de panadería y bollería. (240 H)
- ☑ MF0035_2: Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería (150H)
- ☑ MF0036_2: Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería (60H)
- ☑ MP0246 Módulo de prácticas profesionales no laborales (80 H.)



Panadería y Bollería

INAF0108 / 530 horas

CARACTERÍSTICAS ADMINISTRATIVAS DEL CURSO

Requisitos de acceso

Para el acceso a este curso es necesario:

- ☑ Graduado Escolar o ESO.
- ☑ Certificado de Profesionalidad Nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- ☑ Cumplir los requisitos de acceso a los ciclos de Grado Medio.
- ☑ Tener superada la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 y/o 45 años.
- ☑ En el caso de no disponer de la titulación anteriormente mencionada, deberá acreditar las competencias claves necesarias que permitan cursar con aprovechamiento la formación.
- ☑ En el caso de ciudadanos extranjeros, es necesario estar en posesión de la homologación de su titulación.
- ☑ Superar el proceso de selección al que será convocado.



Certificación que se ofrece

Diploma acreditativo del Servicio Público de Empleo de Castilla y León (ECYL).
Una vez finalizada la acción formativa podrá solicitar el certificado de profesionalidad.

¿Qué es un certificado de profesionalidad?

Es una acreditación de competencias profesionales obtenidas a través de la formación o de la experiencia laboral. Tiene validez en todo el territorio nacional y se expide por la Administración laboral. Más información en: <http://bit.ly/odANpJ>

Documentación requerida

Durante el proceso de selección deberá presentarse con el **DNI o NIE**, así como presentar las acreditaciones de titulación, cursos o experiencia laboral que le sean solicitados.

Los alumnos admitidos al curso deberán presentar con anterioridad a la fecha de comienzo del curso los siguientes documentos fotocopiados:

- ☑ DNI o NIE
- ☑ Tarjeta de demandante de empleo
- ☑ Tarjeta de la Seguridad Social

Notas

Presentación de las solicitudes

Puede presentar las solicitudes en el Centro de Formación para el Empleo en Av. Hilario Goyenechea 2-26 Salamanca o en cualquier oficina de empleo

