

SUPLEMENTO EUROPASS AL TÍTULO

DENOMINACIÓN DEL TÍTULO

Técnico en Panadería, Repostería y Confitería

DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

El titular tiene adquirida la Competencia General relativa a:

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.

En este marco, cada MÓDULO PROFESIONAL incluye los siguientes RESULTADOS DE APRENDIZAJE adquiridos por el titular.

“Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería”

El titular:

- Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener.
- Reconoce los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, justificando sus características específicas.
- Analiza los procesos de elaboración, relacionándolos con los productos a obtener.
- Caracteriza los equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, relacionándolos con sus aplicaciones.
- Caracteriza los procesos de conservación, justificando su necesidad/ exigencia.

“Elaboraciones de panadería-bollería”

El titular:

- Pone a punto los equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.
- Obtiene masas fermentables de productos de panadería-bollería, justificando su composición.
- Forma piezas, relacionando las operaciones con el producto a obtener.
- Controla el proceso de fermentación, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.
- Cuece/ fríe las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características del producto final.
- Elabora rellenos y cubiertas, caracterizando y aplicando las diferentes técnicas de elaboración.
- Compone productos finales, justificando su presentación.

“Elaboraciones de pastelería y repostería”

El titular:

- Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.
- Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.
- Aplica tratamientos térmicos, relacionándolo con las características del producto final.
- Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.
- Compone productos de pastelería-repostería, justificando su presentación.

Elaboraciones de confitería y otras especialidades”

El titular:

- Elabora masas y productos de galletería, justificando su composición.
- Elabora productos a base de chocolate, relacionando la técnica con el producto final.
- Obtiene turrone y mazapanes, describiendo y aplicando el procedimiento de elaboración.
- Obtiene caramelos, confites y otras golosinas, justificando la técnica seleccionada.
- Obtiene helados artesanales, describiendo y aplicando la técnica de elaboración.
- Elabora otras especialidades, justificando la técnica seleccionada.

“Postres en restauración”

El titular:

- Organiza las tareas para las elaboraciones de postres de restauración analizando las fichas técnicas.
- Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.
- Elabora postres fritos o de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos
- Elabora helados y sorbetes identificando y aplicando fases, métodos y técnicas
- Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

- Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, justificando la estética del producto final

“Productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería”

El titular:

- Organiza las tareas de producción, justificando los recursos y secuencia de operaciones.
- Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, integrando procedimientos y técnicas.
- Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería para colectivos especiales, valorando las implicaciones para su salud.
- Decora los productos de bollería, pastelería, confitería y repostería, aplicando las técnicas adecuadas y relacionándolas con los productos a obtener.
- Envasa/embala productos, seleccionando los procedimientos y técnicas.
- Ubica los productos elaborados en el puesto de venta, almacén o depósito, justificando su disposición.

“Operaciones y control de almacén”

El titular:

- Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y existencias.
- Recepciona las materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.
- Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.
- Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.
- Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.

“Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos”

El titular:

- Limpia/ desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
- Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.
- Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
- Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.
- Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.
- Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

“Presentación y venta de productos de Panadería, Repostería y Pastelería”

El titular:

- Fija los precios de los productos elaborados y de las ofertas, analizando costes y beneficios.
- Expone los productos elaborados en vitrinas, describiendo y aplicando las técnicas de escaparatismo.
- Cierra la operación de venta, analizando los procedimientos de registro y cobro.
- Atiende al cliente, caracterizando y aplicando las técnicas de comunicación.
- Resuelve quejas y reclamaciones, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

“Formación y orientación laboral”

El titular:

- Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.
- Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.
- Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.
- Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.
- Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.
- Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.
- Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico de Panadería, repostería y confitería.

“Empresa e iniciativa emprendedora”

El titular:

- Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

- Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.
- Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.
- Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

“Formación en centros de trabajo”

El titular:

- Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la prestación de servicios.
- Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos en la empresa.
- Recepciona y almacena materias primas y auxiliares de panadería, bollería, pastelería, repostería, galletería y confitería, según los procedimientos e instrucciones establecidos, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos.
- Prepara equipos, montando y ajustado los dispositivos, los accesorios y utillajes necesarios, según procedimientos establecidos, aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
- Realiza operaciones de elaboración de productos según especificaciones de fabricación, aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
- Realiza operaciones de envasado, emplatado, almacenamiento y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.
- Apoya operaciones de venta y atención al cliente, siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.

EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR CON ESTE TÍTULO

El Técnico en Panadería, Repostería y Confitería ejerce su actividad principalmente en obradores artesanales o semi-industriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; en el sector de hostelería, subsector de restauración, 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

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

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

EXPEDICIÓN, ACREDITACIÓN Y NIVEL DEL TÍTULO

Organismo que expide el título en nombre del Rey: Ministerio de Educación o las comunidades autónomas en el ámbito de sus competencias propias. El título tiene efectos académicos y profesionales con validez en todo el Estado.

Duración oficial del título: 2000 horas.

Nivel del título (nacional o internacional):

- NACIONAL: Enseñanza secundaria postobligatoria.
- INTERNACIONAL:
 - Nivel 3 de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE3).
 - Nivel _____ del Marco Europeo de las Cualificaciones (EQF__).

Requisitos de acceso: Título de Graduado en Educación Secundaria, o Certificado de haber superado la prueba de acceso correspondiente.

Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación: Podrán acceder a Ciclos Formativos de Grado Superior con la superación de una prueba de acceso.

Base Legal. Normativa por la que se establece el título:

- Enseñanzas mínimas establecidas por el Estado: Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y se fijan las correspondientes enseñanzas mínimas.

Nota explicativa: Este documento está concebido como información adicional al título en cuestión, pero no tiene por sí mismo validez jurídica alguna. Podrá ir acompañado de un Anexo I que cumplimentará la Comunidad Autónoma correspondiente.

INFORMACIÓN SOBRE EL SISTEMA EDUCATIVO

