

**SUPPLÉMENT DE DIPLOME (\*)**  
Espagne

**DÉSIGNATION DU DIPLOME** (langue d'origine: ES)  
**TÉCNICO EN PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA**

**TRADUCTION DE LA DÉSIGNATION DU DIPLOME** (français)  
**TECHNICIEN DE PANIFICATION ET DE PÂTISSERIE**

**DESCRIPTION DU PROFIL PROFESSIONNEL**

Compétence générale

Réaliser les opérations d'élaboration de produits de boulangerie, pâtisserie et confiserie, en atteignant les objectifs de production et de qualité fixés et en appliquant la réglementation technique sanitaire en vigueur. Manœuvrer l'équipement et le matériel correspondant et en assurer la maintenance de premier niveau. Gérer et administrer une petite entreprise.

Unités de compétence

1. Organiser et contrôler la réception, le stockage et l'expédition de matières premières, auxiliaires et produits finis de boulangerie, viennoiserie, biscuiterie, pâtisserie et confiserie
2. Effectuer ou conduire les opérations de préparation de pâtes et de produits de base en pâtisserie, viennoiserie, et biscuiterie
3. Confectionner des élaborations complémentaires et effectuer les opérations de composition et décoration des produits de pâtisserie et confiserie
4. Effectuer les opérations de conditionnement et d'emballage de produits alimentaires
5. Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité et contrôler leur respect dans l'industrie alimentaire
6. Assurer l'administration, la gestion et la commercialisation d'une petite entreprise ou d'un atelier.

**EMPLOIS POUVANT ÊTRE OCCUPÉS PAR LE TITULAIRE DE CE DIPLOME**

Boulangier. Élaborateur de viennoiserie. Pétrisseur. Pâtissier. Biscuitier. Chef d'équipe d'atelier. Confiseur. Chocolatier. Élaborateur/Décorateur de gâteaux. Élaborateur de bombons et caramels. Opérateur/contrôleur de ligne de production.

**(\*) Note explicative**

Ce document est conçu comme un complément d'information du diplôme en question; il n'a cependant aucune validité juridique en soi. La structure de cette description a été établie en application des Décisions du Conseil 93/C 49/01 du 3 décembre 1992 sur la transparence des qualifications professionnelles, et 96/C 224/04 du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle de la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs (09/08/01).

L'autorité qui délivre ce supplément de diplôme peut laisser en blanc toute case de celui-ci qu'elle estime non pertinente.

<b>Nom et nature de l'entité émettrice du diplôme</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE (Ministère de l'Éducation, la Culture et les Sports) (Administration Générale de l'État)	<b>Identification de l'administration nationale ou régionale compétente pour accréditer ou reconnaître le diplôme</b> (Ministère de l'Éducation, la Culture et les Sports) (Administration Générale de l'État) Organe compétent de la Communauté Autonome (Administration Régionale)
<b>Niveau du diplôme au pays émetteur</b> Formación Profesional de Grado Medio (CNED 33 F – Degré Moyen de Formation Professionnelle Spécifique et équivalents, Arts Plastiques et Dessin et Sportives)	<b>Échelle de qualification/système d'évaluation pour obtenir le diplôme</b> Norme de base du Ministère de l'Éducation, la Culture et les Sports du 21 juillet 1994. Modules professionnels : qualification sur 10 (5 reçu) Formation aux Centres de Travail: passable/insuffisant Système d'évaluation continue
<b>Accès au niveau supérieur d'éducation ou de formation</b> Baccalauréat et Cycles de Formation du degré supérieur de la même famille professionnelle ou d'une famille assimilée réglementairement établie	<b>Conventions internationales</b>
<b>Base légale :</b> Loi 1/1990 du 3 octobre, Loi Organique 5/2002 du 19 juin, Décret Royal 676/1993 du 7 mai, Décret Royal 777/1998 du 30 avril <b>DÉCRET ROYAL n° 2057/1995</b> du 22 décembre (Journal Officiel de l'État BOE 09/03/96)	

**VOIES D'ACCÈS AU DIPLÔME OFFICIELLEMENT RECONNUES**

Type de formation professionnelle suivie	Pourcentage du programme formatif total (%)	Durée <i>Heures/semaines/mois/années</i>
* Dans un Lycée d'Enseignement Secondaire (IES) ou des établissements de formation agréés, comprenant des modules de formation à caractère théorique-pratique et la Formation aux Centres de travail - Administration, gestion et commercialisation dans la petite entreprise - Élaborations élémentaires en pâtisserie - Conditionnement et emballage - Spécialités et finitions en pâtisserie et confiserie - Formation dans un Centre de Travail - Formation et Orientation du Travail - Hygiène et sécurité dans l'industrie alimentaire - Matières premières, produits et procédés de boulangerie, pâtisserie et confiserie - Opérations et contrôle d'entrepôt - Boulangerie et viennoiserie - Systèmes de contrôle et auxiliaires des procédés	<i>Durée totale de la formation jusqu'à l'obtention du diplôme</i>	1400 heures

<b>Conditions d'accès requises</b> Posséder le brevet de Diplômé en Enseignement Secondaire ou un diplôme équivalent aux effets de l'accès à l'enseignement. Posséder le Certificat de l'examen d'accès.
<b>Information supplémentaire</b> <a href="http://www.educacion.es">http://www.educacion.es</a>