



SUPLEMENTO AL TÍTULO (\*)  
ESPAÑA

DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (idioma original: ES)  
TÉCNICO EN PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA

TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (idioma)

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL PROFESIONAL

Competencia general

Realizar las operaciones de elaboración de productos de panadería, pastelería y confitería, consiguiendo los objetivos de producción y calidad establecidos y aplicando la normativa técnico-sanitaria vigente. Manejar la maquinaria, equipos y útiles correspondientes y efectuar su mantenimiento de primer nivel. Gestionar y administrar una pequeña empresa.

Unidades de competencia

1. Organizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de materias primas, auxiliares y productos terminados de panadería, bollería, galletería, pastelería y confitería.
2. Realizar o conducir las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos en panadería, bollería, galletería y pastelería.
3. Confeccionar las elaboraciones complementarias y realizar las operaciones de composición y decorado de productos de pastelería y confitería.
4. Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de productos alimentarios.
5. Aplicar normas de higiene y seguridad y controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.
6. Realizar la administración, gestión y comercialización en una pequeña empresa.

EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR LA PERSONA PORTADORA DE ESTE TÍTULO

Panadero. Elaborador de bollería. Encargado de amasado. Repostero. Elaborador de galletas. Jefe de equipo de obrador. Elaborador de confitería, chocolatería y bombonería. Elaborador/decorador de pasteles. Caramelero. Operador/controlador de línea de producción.

**(\*) Nota explicativa**

Este documento está concebido como información adicional al título en cuestión, pero no tiene por sí mismo validez jurídica alguna. La estructura de esta descripción se ha elaborado en aplicación de las Resoluciones del Consejo 93/C 49/01 de 3 de diciembre de 1992 sobre la transparencia de las cualificaciones profesionales y 96/C 224/04 de 15 de julio de 1996 sobre la transparencia de los certificados de formación profesional de la Recomendación al Parlamento Europeo y del Consejo Relativa a la movilidad en la Comunidad de los estudiantes, las personas en formación, los voluntarios, los profesores y los formadores, de 10/07/2001 (09/08/01).

La autoridad expedidora de este suplemento al título podrá dejar en blanco todo recuadro del mismo que considere irrelevante.

<b>Denominación y naturaleza de la entidad emisora del título</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE (Administración General de Estado)	<b>Identificación de la administración nacional o autonómica competente para acreditar o reconocer el título</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE (Administración General del Estado) ÓRGANO COMPETENTE DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA (Administración Autonómica)
<b>Nivel del título en el país expedidor</b> Formación Profesional de Grado Medio (CNED 33 F - Grado Medio de FP Específica y equivalentes, Artes Plásticas y Diseño y Deportivas)	<b>Escala de calificación/sistema de evaluación para obtener el título</b> Norma básica del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte de 21 de julio de 1994. Módulos profesionales: puntuación 1 a 10 (5 aprobado). Formación en Centros de Trabajo: apto / no apto. Sistema de evaluación continua.
<b>Acceso al nivel educativo o formativo superior</b> Bachillerato y Ciclos Formativos de grado superior de la misma familia profesional o de una familia afín reglamentariamente establecida.	<b>Convenios internacionales</b>

<b>Base legal</b> Ley 1/1990 de 3 de octubre, Ley Orgánica 5/2002 de 19 de junio, Real Decreto 676/1993 de 7 de mayo, Real Decreto 777/1998 de 30 de abril REAL DECRETO nº 2057/1995, de 22 de diciembre (BOE 09/03/96)
---

VÍAS DE ACCESO AL TÍTULO OFICIALMENTE RECONOCIDAS

Tipo de formación profesional recibida	Porcentaje del programa formativo total (%)	Duración <i>horas/semanas/meses/años</i>
--	---	---

\* En IES o centros formativos homologados incluyendo módulos formativos de carácter teórico-práctico y Formación en Centros de Trabajo

- ADMINISTRACIÓN, GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA PEQUEÑA EMPRESA
- ELABORACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA
- ENVASADO Y EMBALAJE
- ESPECIALIDADES Y ACABADOS DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA
- FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO
- FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL
- HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
- MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS Y PROCESOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y CONFITERÍA
- OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN
- PANADERÍA Y BOLLERÍA
- SISTEMAS DE CONTROL Y AUXILIARES DE LOS PROCESOS

*Duración total de la formación hasta obtener el título*

1400 horas

**Requisitos de acceso**

Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria otítulo equivalente a efectos de acceso a la enseñanza.  
 Estar en posesión del Certificado de la prueba de acceso.

**Información adicional**

<http://www.educacion.es>