

TITULO: Técnico en Panadería, Repostería y Confitería

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD	DUR. TOTAL (33 horas en 1º y 21 en 2º)	horas semana	Curso
Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	PES Procesos en la industria alimentaria	99	3	1º
Seguridad e higiene en manipulación de alimentos	PES Procesos en la industria alimentaria	66	2	1º
	PES Hostelería y turismo			
Elaboraciones de panadería y bollería	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	264	8	1º
	PT Cocina y Pastelería			
Procesos básicos de pastelería y repostería	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	198	6	1º
	PT Cocina y Pastelería			
Elaboraciones de confitería y otras especialidades	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	264	8	1º
	PT Cocina y Pastelería			
Inglés	PES INGLÉS	33	1	1º
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	66	2	1º
		990	30	
Postres en restauración	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	147		2º
	PT Cocina y Pastelería			
Presentación y venta de productos de pastelería y panadería	PES Procesos en la industria alimentaria	63		2º
Productos de obrador	PES Procesos en la industria alimentaria	252		2º
Formación y orientación laboral	PES FOL	105		2º
Empresa e iniciativa emprendedora	PES FOL	63		2º
		630		
Formación en centros de trabajo	PES Procesos en la industria alimentaria	380		2º
	PES Hostelería y turismo			
	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios			
	PT Cocina y Pastelería			
TOTAL HORAS		2000		

Ciclo de: Panadería, Repostería y Confitería		SEMANA DEL PRIMER PERIODO/AÑO																				990 Horas												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
HORAS A LA SEMANA	1	PES Procesos en la industria alimentaria																																
	2	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería 99 h																																
	3																																	
	4	PES Procesos en la industria alimentaria PES Hostelería y turismo																																
	5	Seguridad e higiene en manipulación de alimentos 66 h																																
	6																																	
	7	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios																																
	8	PT Cocina y pastelería																																
	9	Elaboraciones de panadería y bollería 264 h																																
	11	Procesos básicos de pastelería y repostería 198 h																																
	12	Elaboraciones de confitería y otras especialidades 231 h																																
	13																																	
	14																																	
	15																																	
	16																																	
	17																																	
	18																																	
	19																																	
	20																																	
	21																																	
	22																																	
	23																																	
	24																																	
	25																																	
	26																																	
	27																																	
	28	PES Ingles Ingles 33 h																																
	29	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios																																
	30	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria 66 h																																
	31																																	
	32																																	
			SEMANA DEL SEGUNDO PERIODO/AÑO																				1010 Horas											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
HORAS A LA SEMANA	1																																	
	2	PES Procesos en la industria alimentaria																				PES Procesos en la industria alimentaria												
	3	Productos de obrador 252 h																				PES Hostelería y turismo												
	4	Presentación y venta de productos de pastelería y panadería 63 h																				PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios												
	5																					PT Cocina y pastelería												
	6																					Formación en centros de trabajo 380 h												
	7																																	
	8																																	
	9																																	
	10																																	
	11																																	
	12																																	
	13																																	
	14																																	
	15																																	
	16	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios																																
	17	PT Cocina y pastelería																																
	18	Postres en restauración 147 h																																
	19																																	
	20																																	
	21																																	
	22																																	
	23																																	
	24	PES FOL																																
	25	Formación y Orientación Laboral 105 h																																
	26	Empresa e Iniciativa Emprendedora 63 h																																
	27																																	
	28																																	
	29																																	
	30																																	
	31																																	
	32																																	
	33																																	
	34																																	
	35																																	

