

Ciclo Formativo de Grado Medio Panadería, Repostería y Confitería

Módulos - 1^{er} año

Elaboraciones de panadería y bollería	11 horas
Procesos básicos de pastelería y repostería	7 horas
Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	5 horas
Formación y Orientación Laboral	3 horas
Operaciones y control de almacén en la Industria Alimentaria	2 horas
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2 horas

Módulos - 2^o año

Elaboraciones de confitería y otras especialidades	9 horas
Postres en restauración	9 horas
Productos de obrador	6 horas
Empresa e iniciativa emprendedora	3 horas
Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	3 horas
Formación en Centros de Trabajo.....	440 horas

preinscripción:
mayo - junio

matriculación:
julio - septiembre



www.iesvegasbajas.com

C/ Virgen de Barbaño, 23 - 06480 MONTIJO (Badajoz)

Teléfono: 924 45 04 54 - Fax: 924 45 04 56

E-mail: ies.vegasbajas@edu.juntaextremadura.net



JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación



**La Formación Profesional
es garantía de empleo**



JUNTA DE EXTREMADURA



diseño e impresión: VENTANA DIGITAL COMUNICACIÓN 924 45 59 96

Ciclo Formativo de Grado Medio Panadería, Repostería y Confitería





75%
de horas
prácticas

Viajes de estudio

Todos los años realizamos viajes de estudios y visitas a empresas y ferias del sector en España y en el extranjero.

Becas y ayudas

Posibilidad de acceder a becas de transporte o alojamiento de la Junta de Extremadura o del MEC.

Inserción laboral

La formación de nuestros alumnos es muy valorada en el sector consiguiendo un notable índice de empleo.

Cocina y gastronomía

El 50% de los contenidos son convalidables con el ciclo de grado medio de cocina y gastronomía.

