

¿Qué ofrecemos?

Instalaciones punteras

Nuestras aulas están dotadas con la tecnología y el equipamiento punteros en el sector.

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.



En el **IES Vegas Bajas**
formamos a los futuros
profesionales del sector
de la **Panificación**
y **Repostería**

Un sector con una
constante demanda
de **profesionales**
cualificados



C/ Virgen de Barbaño, 23 • Montijo (Badajoz)
Tel. 924 45 04 54 - Fax: 924 45 04 56
iesvegasbajas.com
ies.vegasbajas@edu.juntaextremadura.net



Ciclo Formativo de Grado medio de Panadería,
Repostería y Confitería



Ciclo Formativo de Grado Medio
Panadería,
Repostería y Confitería
FP Básica
Industria Alimentaria



IES Vegas Bajas
Montijo



La Formación Profesional
es garantía de empleo



JUNTA DE EXTREMADURA



75%
de horas
prácticas



Ciclo Formativo de Grado Medio **Panadería, Repostería y Confeitería**

Módulos - 1^{er} año

- Elaboraciones de panadería y bollería.....11 horas
- Procesos básicos de pastelería
y repostería7 horas
- Materias primas y procesos en panadería,
pastelería y repostería5 horas
- Formación y orientación laboral.....3 horas
- Operaciones y control de almacén
en la Industria Alimentaria2 horas
- Seguridad e higiene en la
manipulación de alimentos2 horas

Módulos - 2^o año

- Elaboraciones de confitería
y otras especialidades9 horas
- Postres en restauración.....9 horas
- Productos de obrador6 horas
- Empresa e iniciativa emprendedora3 horas
- Presentación y venta de productos
de panadería y pastelería3 horas
- Formación en Centros de Trabajo440 horas

preinscripción:
mayo - junio
matriculación
julio - septiembre

FP Básicas **Industrias Alimentarias**

Módulos Profesionales - 1^{er} año

- Ciencias Aplicadas I5 horas
- Comunicación y Sociedad I7 horas
- Operaciones Auxiliares
en la Industria Alimentaria5 horas
- Limpieza y Mantenimiento
de Instalaciones y Equipos7 horas
- Operaciones Auxiliares de Almacenaje ...5 horas
- Tutoría1 hora
- Formación en Centros de Trabajo I120 horas

Módulos Profesionales - 2^o año

- Ciencias Aplicadas II5 horas
- Comunicación y Sociedad II7 horas
- Elaboración de Productos Alimentarios ...8 horas
- Operaciones Básicas de Laboratorio9 horas
- Tutoría1 hora
- Formación en Centros de Trabajo II120 horas

preinscripción:
mayo - junio
matriculación
julio - septiembre