

## **FORMACION PROFESIONAL BASICA “Actividades de Panadería y Pastelería”**

### **Competencia general del título.**

La competencia general del título consiste en recepcionar materias primas, preelaborar y elaborar productos básicos de panadería y pastelería, presentarlos para su venta y dispensarlos, aplicando los protocolos establecidos, las normas de higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales, protección medioambiental correspondientes, y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia, así como en alguna lengua extranjera.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Auxiliar de panadería y bollería.
- Auxiliar de pastelería.
- Auxiliar de almacén de pastelería.
- Empleado/a de establecimiento de pastelería.
- Auxiliar de almacén.
- Auxiliar de venta.

### **Requisitos de acceso a los Ciclos Formativos de Formación Profesional Básica.**

Cumpliendo lo establecido en el artículo 3 del Decreto 55/2014, de 10 de julio, podrá acceder a estas enseñanzas el alumnado que cumpla simultáneamente los siguientes requisitos:

- Tener cumplidos los quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso, y no superar los diecisiete años en el momento del acceso ni durante el año natural en curso.
- Haber cursado el primer ciclo de Educación Secundaria Obligatoria (3º ESO) o, excepcionalmente, haber cursado segundo de Educación Secundaria Obligatoria.
- Haber sido propuesto por el equipo docente a los padres, madres o tutores legales para la incorporación a un ciclo de Formación Profesional Básica a través del consejo orientador.

### **Acceso a otros estudios.**

El título de Técnico Profesional Básico en Cocina y Restauración permite:

- El acceso a los Ciclos Formativos de Grado Medio
- La obtención del Graduado en ESO, en los cursos 2015/16 o 2016/17, en tanto no sea de aplicación la evaluación prevista en el art. 44.1 de la ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, siempre que, en la evaluación final del ciclo formativo, el equipo docente considere que han alcanzado los objetivos de la Educación Secundaria Obligatoria y adquirido las competencias correspondientes.

**Duración del Ciclo y Módulos que lo componen. Dos cursos académicos con un total de 2.000 horas.**

Módulos	Distribución de horas		
	Horas Totales	Horas Semanales 1º Curso	Horas Semanales 2º Curso
3017. Procesos básicos de pastelería	320	10	
3009. Ciencias aplicadas I	160	5	
3011. Comunicación y sociedad I	160	5	
3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	190	6	
3005. Atención al Cliente	65	2	
Tutoría	65	2	
3007. Procesos básicos de panadería	235		9
3026. Dispensación en panadería y pastelería	165		6
3042. Ciencias aplicadas II	160		6
3012. Comunicación y sociedad II	165		6
Tutoría	25		1
CLM0041. Iniciación a la actividad emprendedora y empresarial	50		2
3153. Formación en centros de trabajo	240		
Total	2000	30	30

### **Normativa Ciclo Formativo**

Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo

Decreto 55/2014, de 10/07/2014, por el que se regula la Formación Profesional Básica del sistema educativo en Castilla-La Mancha.

Real Decreto 774/2015, de 28 de agosto, por el que se establece el Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.

Decreto 6/2017, de 10 de enero, por el que se establece el currículo del ciclo de Formación Profesional Básica, correspondiente al Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería, en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.