



I.E.S. SANTA MARÍA DE GUÍA



ANÍMATE

TE ESPERAMOS

NO TE OLVIDES DE
PREINSCRIBIRTE

I.E.S. SANTA MARÍA DE GUÍA

Calle Lomo Guillén s/n

928 30 67 28

35004130@gobiernodecanarias.org

<https://iessantamariadeguia.org>

PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA



CICLO DE GRADO MEDIO DE PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

Este ciclo es un ciclo de Grado medio, de 2000 horas, repartidas en dos cursos escolares, es un ciclo divertido, con bastantes salidas profesionales, de la familia profesional de Industrias Alimentarias, adscrito a la familia profesional de Hostelería y Turismo



Es un placer aprender a cocinar en este centro



PLAN DE FORMACIÓN:

Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. Elaboración de panadería y bollería. Procesos básicos de pastelería y repostería. Postres en restauración. Elaboración de confitería y otras especialidades. Productos de obrador. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria. Seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería. Formación y orientación laboral. Empresa e iniciativa emprendedora. Integración. Formación en centros de trabajo.

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE:

Comedores pedagógicos. Jornadas gastronómicas. Visitas a congresos de gastronomía. Participación en certámenes gastronómicos. Visitas de establecimientos punteros del sector. Intercambios con otros centros educativos del Archipiélago y del Estado. Estancias formativas. Proyecto ERASMUS+. Participación en concursos, SKILLS, etc.

SALIDAS PROFESIONALES:

Panadera/panadero. Pastelera/pastelero. Confitera/confitero. Repostera/repostero. Turroneira/turroneiro. Galletera/galletero. Churrera/churrero

Elaborador/elaboradora de bollería, masas y bases de pizza.

Elaborador/elaboradora y decorador/decoradora de pasteles

Elaborador/elaboradora de caramelos, dulces y productos de cacao y chocolate



Buffet de repostería y pastelería



Lasaña de Manzana con helado de vainilla y crujiente de almendra y naranja



Alumnado y profesorado del ciclo montando postres en el comedor pedagógico TABEFE



Surtido de bombones elaborado por el alumnado y profesorado de confitería



Alumnado y profesorado del ciclo en INTERSICOP, Madrid



Postre de frutas en vasito