

FORMACIÓN CONTINUA

Las empresas pueden financiar estas actividades mediante el sistema de BONIFICACIONES a través de las ayudas económicas anuales que reciben para acciones de formación continua de sus trabajadores en Régimen General.

¿Quién puede acceder?

Profesionales del sector y personas interesadas en la profesión que quieran actualizar sus conocimientos en el sector de la panadería y pastelería.

¿Cuándo se realizan los cursos?

A lo largo de todo el año en horario de 17 a 20 h. La programación actualizada la encontrarás en la página web: www.fegreppa.es

Para que los profesionales mejoren continuamente su cualificación profesional ofrecemos:

- Cursos monográficos de panadería, pastelería y gestión comercial (escaparatismo, marketing, gestión de la PYME, informática...)
- Formación en manipulación de alimentos: presencial y on line
- Prevención de riesgos laborales: presencial y on line.



www.fegreppa.es

Con la colaboración de:



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Economia
Sostenible, Sectors Productius,
Comerç i Treball



FEGREPPA

CENTRO D FORMACIÓN
PROFESIONAL D PANADERÍA
Y PASTELERÍA



Centro de formación profesional de panadería y pastelería



@sucre.farina

C/ Landerer,1 - 46003 Valencia • Teléfono: 96 391 82 80
✉ centroformacion@fegreppa.com



FEGREPPA

CENTRO D FORMACIÓN
PROFESIONAL D PANADERÍA
Y PASTELERÍA

FORMACIÓN PROFESIONAL REGLADA

TÍTULO QUE SE OBTIENE

Pertenciente a la familia de Industrias Alimentarias. Formación Profesional de Grado Medio: **Técnico en Panadería, Repostería y Confitería**

OBJETIVOS

Formar a verdaderos profesionales de la panadería, pastelería y repostería tanto en tareas de elaboración de productos como en las de gestión y administración de una pequeña empresa, aplicando las nuevas tecnologías y normativa técnico-sanitaria.

La duración del Ciclo Formativo será de dos cursos académicos, con una duración de 2.000 horas.

¿Cuándo empieza el curso?

En septiembre.

¿Cuándo dura la formación?

2 Cursos escolares.

¿Quién puede acceder?

Graduados en ESO o equivalente (2.º BUP, FP1) y a través de las pruebas de acceso a los Ciclos Formativos de Grado Medio para mayores de 17 años.

¿Cuándo me tengo que matricular?

Durante los meses de Junio, Julio y Septiembre.

PRIMER CURSO: CONTENIDOS

En el primer curso se impartirán los siguientes módulos profesionales:

- Operaciones y control de almacén en la Industria Alimentaria.
- Panadería y bollería.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos.
- Materias primas y procesos de panadería, pastelería y repostería.
- Elaboraciones de panadería-bollería.
- Formación y Orientación laboral.
- Inglés.
- Presentación y ventas de productos de panadería y pastelería.

SEGUNDO CURSO: CONTENIDOS

Y en el segundo curso:

- Elaboraciones de confitería y otras especialidades
- Postres de restauración
- Productos de obrador
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Inglés
- Formación en Centros de Trabajo: 380 horas

Realización de Prácticas Formativas en el extranjero

El cursar la Formación Profesional Reglada, te ofrece la posibilidad de participar en Proyectos Educativos Europeos, como el programa FCT Europa, y el programa Prácticas en Irlanda del Norte, que consisten en realizar las prácticas no remuneradas en empresas del extranjero.

Nuestro objetivo es fomentar la movilidad de los alumnos durante su periodo de formación. De esta forma proyectamos la profesión internacionalmente, fomentamos el dominio de idiomas y enriquecemos su currículum.

FP DUAL

Nuestro centro de formación ofrece a los alumnos la posibilidad de alternar, durante el segundo curso, las prácticas en empresa con la formación en el centro, a parte del módulo de Formación en Centros de Trabajo. Con lo cual, estos alumnos del curso de la DUAL acabarán con más horas de prácticas en empresa.

