



Barcelona Formación



TÉCNICO PROFESIONAL EN

# PANADERÍA, BOLLERÍA, REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

# PANADERÍA, BOLLERÍA, REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

Esta formación está diseñada para aquellos profesionales del sector de la restauración que quieran ampliar sus conocimientos. También está orientado a aquellas personas que, sin conocimientos previos, quieren desarrollar su futuro profesional en el mundo de la panadería y la repostería.

## Modalidad

Te presentamos una formación dinámica y adaptada a tus necesidades, incluyendo sistema e-learning y seminarios/masterclasses presenciales que complementarán tu formación.

## Requisitos

No es necesario una titulación previa ni experiencia en el área, mediante esta formación alcanzaras niveles óptimos para trabajar en el sector.

## Objetivos

- Realizar, controlar y dirigir las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos.
- Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
- Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.



## SALIDAS PROFESIONALES

- Panadero, pastelero, confitero y repostero
- Elaborador de bollería
- Elaborador de masas y bases para pizza
- Elaborador de productos de cacao y chocolate
- Elaborador de postres de restauración

## TITULACIÓN Y BOLSA DE EMPLEO

Al finalizar tu formación, te entregaremos el diploma acreditativo de haber superado con éxito todo tu programa formativo adecuado a la certificación de profesionalidad.

Te informaremos y formaremos en Técnicas de Búsqueda de Empleo, role play de entrevistas laborales, te enseñaremos a crear y a mejorar tu curriculum vitae y formarás parte de nuestra bolsa de empleo exclusiva para nuestros alumnos.



## FÓRMATE Y PREPÁRATE PARA TRABAJAR EN EL EMPLEO QUE SIEMPRE HABÍAS SOÑADO

# MÓDULOS FORMATIVOS

INAF 0108 Panadería y Bollería

MF0034\_2 Elaboraciones básicas de panadería-bollería

UF0290 Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería-bollería

UF0291 Elaboración de productos de panadería

UF0292 elaboración de productos de bollería

MF0035\_2 elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería

UF0293 elaboraciones complementarias en panadería y bollería

UF0294 decoración de productos de panadería y bollería

UF0295 envasado y presentación de productos de panadería y bollería

MF0036\_2 seguridad e higiene en un obrador de panadería, bollería Repostería y Pastelería

UF0069 Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales

UF1097 Elaboración y presentación de postres de cocina

\*Programa sujeto a modificaciones y actualizaciones



**Desde 60 a 300 HRS  
de prácticas profesionales**

## FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- Módulo 1. Calidad en productos y atención al cliente\*
- Módulo 2. Primeros auxilios\*
- Módulo 3. Prevención de riesgos laborales\*
- Módulo 4. Orientación e inserción laboral

## TITULACIÓN

Al aprobar con éxito todas las evaluaciones correspondientes al programa formativo del curso Técnico Profesional en Panadería, Bollería, Repostería y Pastelería recibirás:

- Titulación Propia del Centro Barcelona Formación que acredita la superación del programa formativo del curso, indicando el número de horas de prácticas profesionales cursadas.
- Diploma de Prevención de Riesgos Laborales
- Diploma de Calidad en productos y Atención al cliente
- Diploma de Primeros Auxilios



# METODOLOGÍA DEL CENTRO



El modelo de enseñanza empleado en Barcelona Formación tiene como premisa el **b-learning** que resulta de la combinación exitosa del **Flipped Classroom** (Aula Invertida) y el **Aprendizaje basado en Competencias**.



Mediante el **Flipped Classroom** nuestros estudiantes desarrollan el contenido teórico en la academia con apoyo de nuestros tutores, para luego en seminarios específicos profundizar en conceptos y contenidos más complejos.

Nuestra meta es lograr el *progreso* y *autoconfianza* del estudiante motivándole a la búsqueda del conocimiento siendo ellos los protagonistas del proceso y que el tutor no sea el centro de enseñanza sino el *guía para lograr su objetivo*



El **Aprendizaje basado en Competencias**, busca formar integralmente a los alumnos, estableciendo estrategias que le permitan **saber conocer**: que sean capaces de crear nuevos conocimientos y aplicarlos en ámbitos académicos y personales; **saber hacer**: que los formará para desarrollar eficazmente sus tareas profesionales e incluso personales; finalmente **saber ser**, permitiéndoles ser capaces de interactuar en sociedad y desarrollar aptitudes hacia la iniciativa, liderazgo y la motivación.



El **Design Thinking**, es la estrategia que nos permite tanto a los tutores/profesores como al alumnado buscar soluciones creativas a los problemas que se puedan presentar en el proceso de enseñanza / aprendizaje. Para el logro de estos objetivos empleamos estrategias como desarrollo de preguntas guía o detonadoras, uso de mapas mentales o conceptuales, talleres, foros, estudios de casos.



**E-LEARNING: Tu Tutor**



Nuestra plataforma virtual está diseñada para que nuestros estudiantes puedan acceder desde cualquier dispositivo móvil con conexión a Internet, permitiéndoles así tener el contenido de su curso disponible las 24 hrs.

A través del chat podrán comunicar sus dudas a los tutores, solicitar contraseñas para las evaluaciones o solicitar asesorías para los trabajos de investigación asignados.



## SEMINARIOS Y TALLERES PRESENCIALES

Cada semana nuestros estudiantes tendrán acceso a seminarios, talleres y/o Masterclass presenciales y abiertas para el fortalecimiento de su formación.



## ORIENTACIÓN LABORAL

Todos nuestros estudiantes tienen una sesión de coaching laboral en el que aprenden cómo desarrollar y crear un CV atractivo y cómo llevar una entrevista con éxito. Además, sus currículos estarán en nuestra base de datos disponibles para ser enlazados con nuestras empresas aliadas.



## PRÁCTICAS PROFESIONALES EN EMPRESA

El estudiante tiene la oportunidad de acceder a nuestro programa de prácticas profesionales en empresas especializadas en el campo. Desde 60 a 300 hrs.



En **Barcelona Formación** apostamos por la calidad en la educación y por una gestión exitosa de tu futuro. Buscamos fortalecer tus cualidades profesionales a través de nuestro amplio programa de formación que incluye diversos campos que complementarán tu perfil. Nuestro equipo de profesionales especializado en cada uno de los módulos que impartimos, mediante técnicas de estudio y coaching educativo te acompañará durante todo tu proceso adaptando la metodología a tus necesidades.



"La educación es el arma más poderosa que puedes usar para cambiar el mundo"

Nelson Mandela

*Nuestro principal objetivo es que consigas el tuyo.*



Más de 600 estudiantes al año



72% de nuestros estudiantes consiguen empleo al culminar sus prácticas profesionales

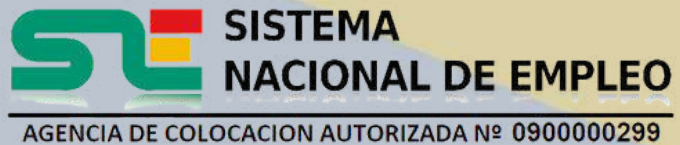


Más de 350 convenios empresariales



Sello de calidad educativa Cum Laude

Gracias a nuestro programa educativo actualizado, cada vez más empresas confían en nuestros estudiantes y servicios; es por esto que el Servicio Público de Empleo Estatal nos ha escogido como Agencia de Colocación Autorizada nº 090000299 reforzando el vínculo entre las empresas y el profesional con el perfil adecuado a su solicitud.



## ¿DÓNDE ENCONTRARNOS?



Ronda de la Universitat, 33, 08007 Barcelona

930 239 886 - 655.51.03.63