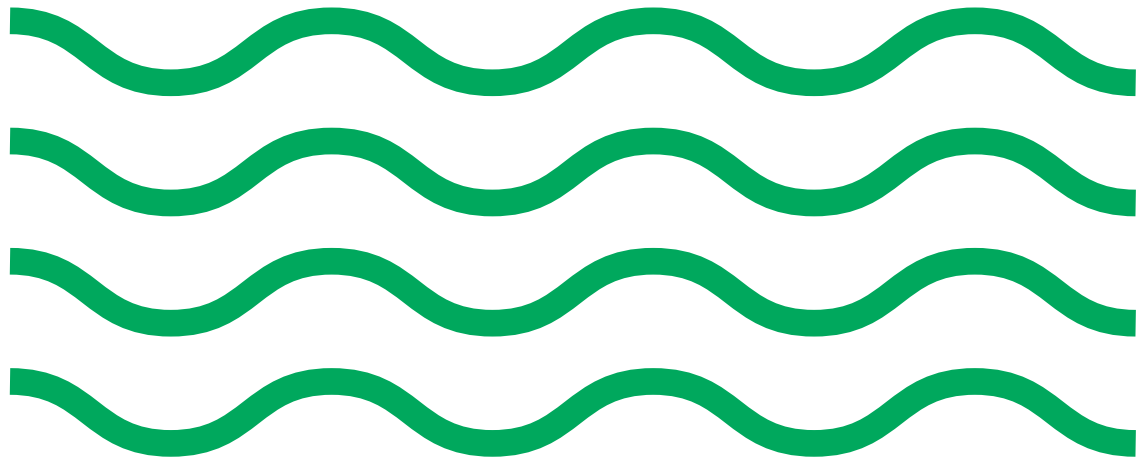
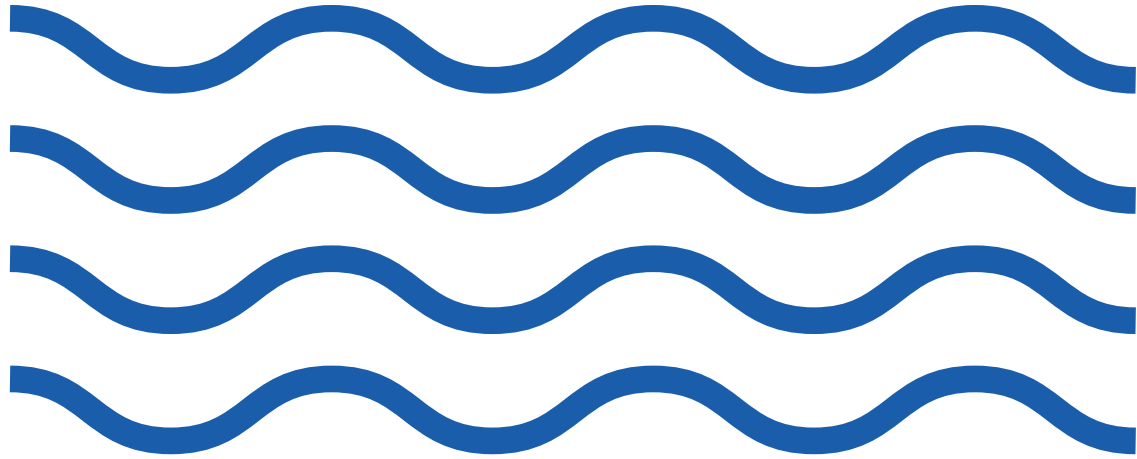


Técnico en panadería y pastelería

Formación Dual
Aprender y trabajar
disfrutando



Esment Escola Professional es un proyecto integrado de formación dentro de un entorno empresarial. Forma a profesionales en la modalidad de formación dual y combina la formación y la actividad laboral retribuida en la empresa.





¿A quién se dirige?

A jóvenes entre 16 y 29 años, responsables y con ilusión de aprender una profesión trabajando y a empresas comprometidas con los jóvenes, que quieren participar en la preparación de futuros profesionales.

Los aprendices deben tener la ESO, realizar unas pruebas de acceso o cursar un certificado de profesionalidad nivel 1.

El acceso es a través de una entrevista personal en la que se evalúa el grado de compromiso del aprendiz. Esment Escola Professional es una escuela para todos. No se juzgan los pasados, sólo importa el futuro. Por este motivo, es condición imprescindible el compromiso del aprendiz con la formación y la empresa que le acompañará en el futuro.

Al superar las pruebas de acceso, el aprendiz firma una carta de compromiso con Esment Escola Professional y un contrato para la formación y el aprendizaje con la empresa. Esment Escola Professional y la empresa firman un acuerdo de colaboración. Esta relación dura 2 años.

¿Cómo se aprende?



El programa se distribuye en 2 años. Los módulos se trabajan a la vez y se planifican objetivos anuales. Las sesiones las imparten profesionales referentes, que forman parte del equipo de colaboradores, y asesores técnicos de Esment Escola Professional.

El proceso de valoración es continuo. Cada 6 meses, maestros y tutores realizarán una evaluación y, al acabar la formación, el tutor de empresa y el orientador de Esment Escola Professional, valorarán la acreditación de las competencias profesionales.

Aprender haciendo:

Combinación de sesiones de formación teórica con práctica, se incorporan metodologías de aprendizaje flexible y tecnología de última generación. Los contenidos responden a las necesidades reales de las empresas.

Los conocimientos se consolidan gracias al modelo aprender, practicar y demostrar. El aprendiz prepara sesiones para mostrar frente al grupo lo aprendido.

Equipo docente

Orientador / tutor

Pedagogo responsable de adecuar el programa formativo a las necesidades de la empresa y aprendiz. Hace la orientación y seguimiento e imparte tutorías grupales.

Profesores de idiomas

Que dan sesiones semanales prácticas y manejan contenidos vinculados a la profesión.



Aprender haciendo

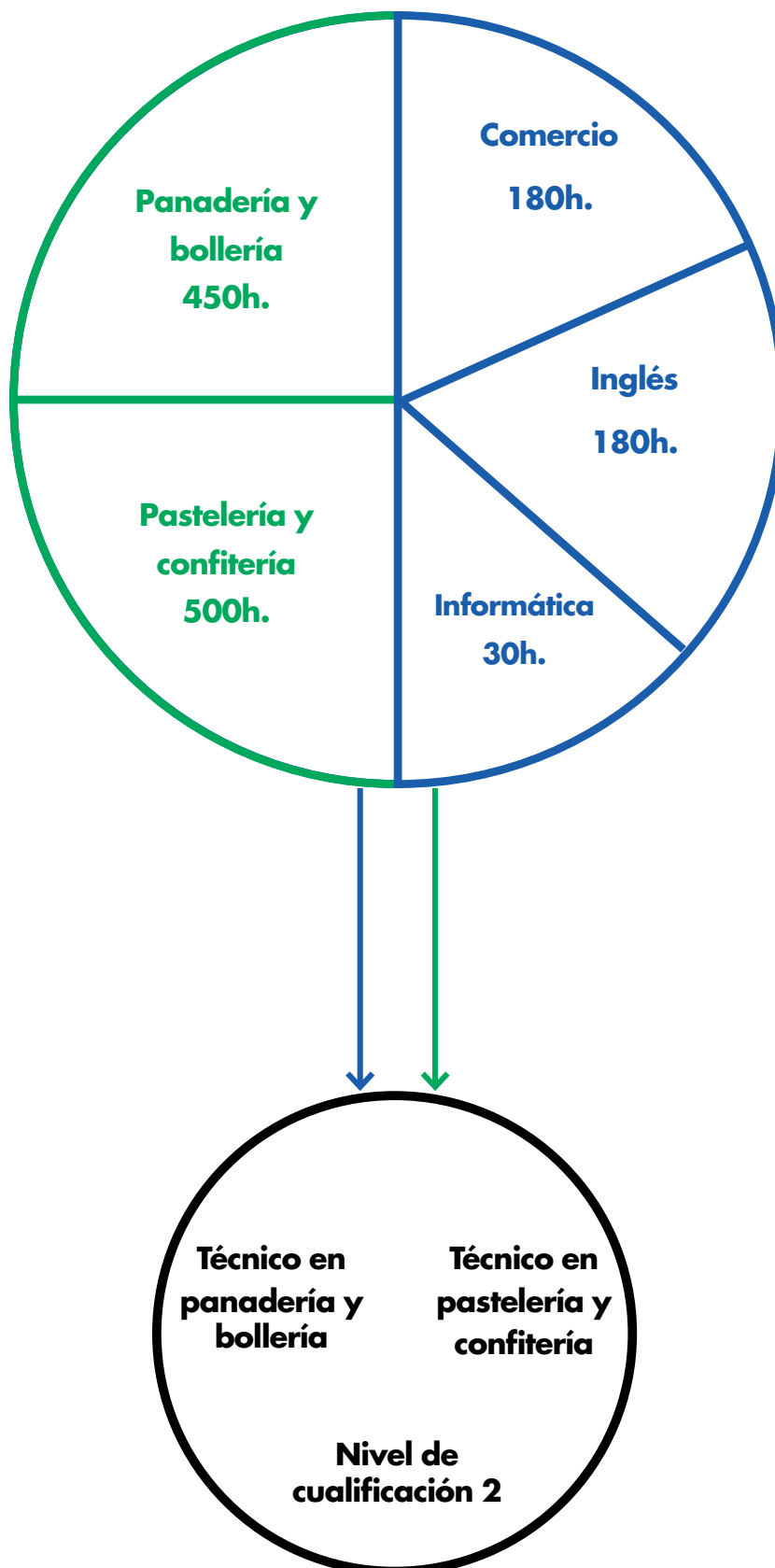
Maestros profesionales

Referentes de la profesión, con experiencia en los módulos que imparten y con competencia docente.

Profesionales de referencia

Referentes de la gastronomía de la isla, encargados de dar clases magistrales. Su participación es un estímulo para los aprendices.

Oferta Formativa



Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados

Desarrolla su actividad en empresas del sector de la panadería y pastelería así como en comercios de venta de estos productos y en el sector de la hostelería y restauración.

Puestos de trabajo:

- Panadero
- Repostero
- Pastelero

Programa formativo

Módulos	Contenido	Horas
Elaboraciones básicas de panadería y bollería	Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería-bollería.	60
	Elaboración de productos de panadería.	90
	Elaboración de productos de bollería.	90
Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería.	Elaboración complementarias en panadería y bollería.	80
	Decoración de los productos panadería y bollería.	40
	Envasado y presentación productos.	30
Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería	Realización y mantenimiento de las instalaciones, equipos y maquinaria de la panadería.	60
	Aplicar las normas de higiene personal, normas de protección del medio ambiente y planes de seguridad y de emergencia.	
Seguridad e higiene en pastelería y confitería	Realización y mantenimiento de las instalaciones, equipos y maquinaria de la pastelería - confitería.	60
	Aplicar las normas de higiene personal, normas de protección del medio ambiente y planes de seguridad y de emergencia.	
Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería y confitería	Recepcionar, almacenar y preparar los pedidos y mercancías correspondientes.	60

Módulos

Contenido

Horas

(Transversal): Elaboraciones básicas para pastelería y repostería	Realizar operaciones de preparación y mantenimiento de instalaciones y equipos.	80
	Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería	40
Productos de confitería y otras especialidades	Elaboración de chocolate y derivados, turrónes, mazapanes y golosinas.	80
	Elaboración de galletas, helados artesanos y especialidades diversas	40
Acabado y decoración de productos de pastelería y confitería	Realizar las operaciones de composición, decoración y conservación de productos de confitería, galletería, chocolatería y pastelería con sus respectivos métodos de conservación y acabados.	90
Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería	Realizar y controlar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de productos acabados, así como las técnicas de decoración y presentación de expositores.	50

Calendario y horario

Calendario formativo

Es flexible y se adapta, en la medida de las posibilidades, a las necesidades de las empresas. No sigue un calendario escolar. (* Ver modelo calendario inicio octubre 2015)

Nº Horas: 1328 h. se distribuyen en 167 días de formación en el centro, distribuidos en los 2 años, en sesiones de 8 h/día.

Formación Profesional

Para obtener el título de FP, el aprendiz deberá complementar la formación con un módulo de Iniciativa Emprendedora y Formación y orientación laboral (total: 150 horas).

Cursos todo el año

Horario:

En Esment Escola Professional:

Se asigna calendario de días / semana a cada grupo.

En empresa:

Horario laboral. No puede haber nocturnidad ni turnicidad. Se respetarán los horarios en Esment Escola Professional.

Horas de aprendizaje

	Año 1	Año 2	TOTAL
Horas en Esment Escola Professional	888	440	1328
Días en Esment Escola Professional	111	56	167
Horas en empresa	888	1332	2220

Inscripción:

**Solicita una entrevista
en el teléfono:**

871 805 112

Consulta las novedades en:

Twitter:

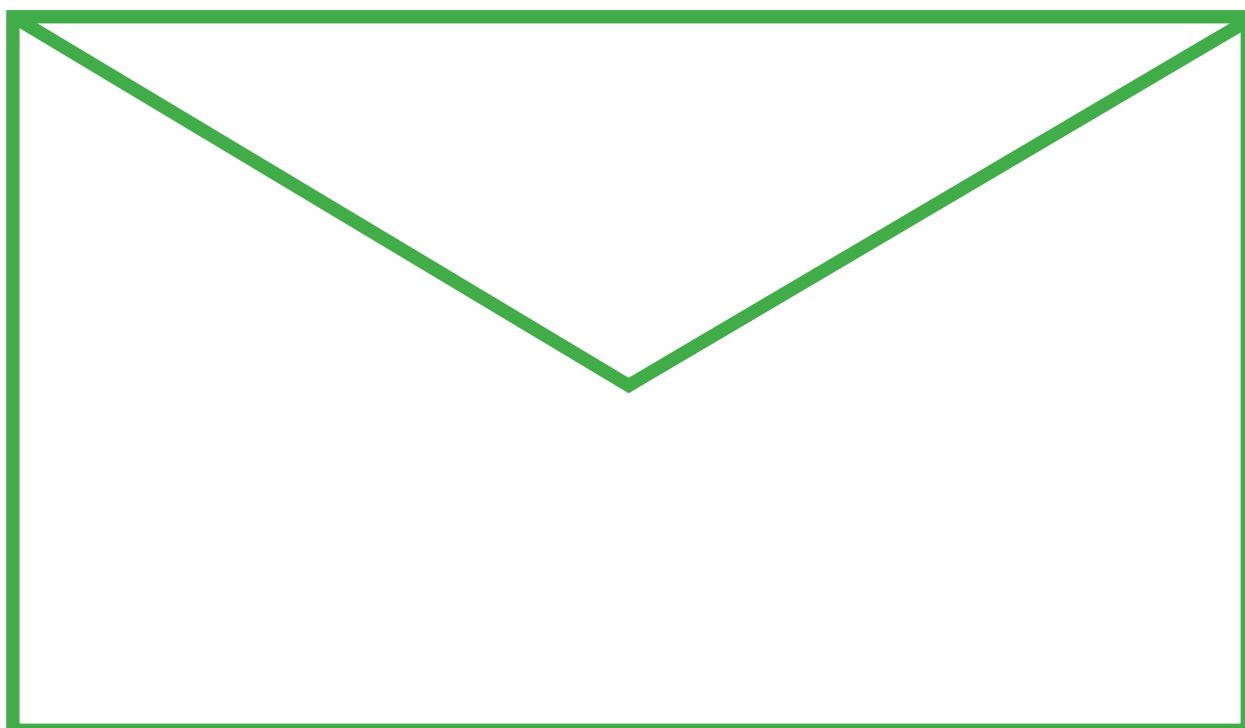
@EsmenEscola

Facebook:

Esmen Escuela Profesional

Web:

www.esmentescola.es



**Esment
Escola Professional**

**Passatge Cala Figuera n°10
07009, Palma**