

CICLO DE PANADERÍA, CONFITERÍA Y REPOSTERÍA IES DOÑA LEONOR DE GUZMÁN

El Ciclo Formativo de PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA, perteneciente a la familia profesional de **Industria Alimentaria**, se imparte en este centro en la modalidad general con plazas en régimen Intensivo durante el curso escolar 2024/2025, lo que implica que a partir del segundo trimestre del primer curso, todos los alumnos se formarán durante cuatro días a la semana en periodos concretos, en las empresas conveniadas de panadería y pastelería.

Esta circunstancia, exige en el caso de muchas de las empresas de panadería, que el alumno/a verá modificada su jornada lectiva debiendo incorporarse en horario nocturno a las empresas para integrarse de forma completa en la profesión del panadero, lo cual constituye la esencia de la formación dual.

El alumnado además recibe formación práctica desde el inicio del curso en nuestras instalaciones de taller simulando el trabajo profesional y por tanto cumpliendo la normativa en seguridad e higiene para lo que obligatoriamente debe acceder al taller con el uniforme completo que se detalla a continuación.

UNIFORME OBLIGATORIO:

- Chaqueta cocina blanca manga larga
- Pantalón de cocina blanco
- zapato cerrado de seguridad homologado con puntera protegida y suela antideslizante blanco
- Mandil con peto de color por determinar a principios de curso
- Gorro champiñón blanco

ASIGNACIÓN DEL ALUMNADO A LAS EMPRESAS:

El procedimiento de selección y asignación del alumnado a cada empresa, se iniciará valorando sus competencias profesionales, personales y sociales vinculadas al título. Para ello, además de la realización de una serie de entrevistas en las que participan el equipo educativo, orientadora y empresas, disponemos también de una rúbrica donde valoraremos entre otros aspectos: la autonomía personal e interés; la capacidad de trabajo en equipo; responsabilidad; capacidad de planificación escolar...

Para la asignación del alumnado a la empresa, se tendrán en cuenta:

Criterios académicos: el rendimiento académico hasta el momento de la incorporación a las empresas así como las faltas de asistencia injustificada tendrán peso en la asignación de empresas.

Criterios personales y sociales. Para la valoración de estos criterios se emplearán instrumentos como el cuestionario inicial del ciclo y la observación diaria.

Criterios profesionales. Por parte de las empresas, cada una observará aquellas actitudes que consideren que serán indicadores de éxito en el desarrollo del proyecto en su centro de trabajo, mediante entrevistas al alumnado.

MÓDULOS PROFESIONALES QUE COMPONEN EL CICLO:

- 0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
- 0025. Elaboraciones de panadería-bollería.
- 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
- 0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- 0031. Seguridad e higiene en la industria alimentaria.
- 1664. Digitalización aplicada a los procesos productivos
- 1709. Itinerario personal para la empleabilidad I
- 1710. Itinerario personal para la empleabilidad II
- 0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.

<ul style="list-style-type: none"> - 0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades. - 0028. Postres en restauración. - 0029. Productos de obrador. - 1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo. - 0156. Inglés profesional - HORAS OPTATIVAS DE LIBRE CONFIGURACIÓN

Tipología de las empresas donde tendrán que llevar a cabo la actividad formativa. El régimen de becas/ayuda ofrecido por las empresas (supeditada a la asistencia del alumno/a continuada a la empresa) así como los puestos ofertados pueden sufrir modificaciones en función de la empresa:

Nombre de la empresa	Puestos en la empresa	Beca (S/N)
Horno Almadain (Dos Hermanas)	1 (Panadería)	No
Obrador San Francisco S.L. (Alcalá de Guadaira)	2 (Panadería, Confitería, Repostería)	Sí
Productos Sánchez Los Alcores (El Viso del Alcor)	2 (Confitería, Repostería)	No
Obrador Bono Leña "S. Joaquín" (Alcalá de Guadaira)	2 (Confitería, Repostería)	No
Obrador Jesús Cabreja Montero "La Centenaria" (Alcalá de Guadaira)	1 (Confitería, Repostería)	No
Caobhel 18 S.L. (Alcalá de Guadaira)	1 (Confitería, Repostería)	No
Portillo e hijos S.L. (Alcalá de Guadaira)	2 (Panadería)	Sí
Horno Virgen de los Reyes-Panceliac (Dos Hermanas)	1 (Panadería)	No
Confitería Nueva Andalucía (Alcalá de Guadaira)	2 (Pastelería, Confitería)	No
Horno Adara (Alcalá de Guadaira)	1 (Panadería)	No
Obrador Pineda Jiménez (El Viso del Alcor)	8 (Panadería, en diferentes turnos)	No
Confitería Hnos. Portillo (Alcalá de Guadaira)	1 (Confitería, Repostería)	Sí
Confitería Virgen del Águila (Alcalá de Guadaira)	1 (Confitería, Repostería)	No
Harinas Portillo e hijos S.L. (Alcalá de Guadaira)	3 (Panadería, Confitería)	Sí
Panadería Eulogio (Alcalá de Guadaira)	1 (Panadería)	Sí
Obrador Rogelio Fdez. Romero (Alcalá de Guadaira)	1 (Panadería, Confitería)	Sí
Panadería Sta. Virginia (Alcalá de Guadaira)	1 (Panadería, Confitería)	Sí
Horno Virgen del Rosario (Alcalá de Guadaira)	1 (Panadería, Confitería)	Sí
Panificadora M ^a Auxiliadora (Alcalá de Guadaira)	1 (Panadería, Confitería)	No
Horno Nueva Florida (Alcalá de Guadaira)	2 (Panadería, Confitería)	Sí
Obrador Tragus (Alcalá de Guadaira. Pol. La Red)	3 (Panadería, Pastelería y Postres)	Sí
Pastelería El Rey de Gales (Dos Hermanas)	1 (Confitería, Repostería)	Sí
Flor de la Pasión (Dos Hermanas. Montequinto)	3 (Panadería, Pastelería y Postres)	Sí
El Petisú-El Postre (Alcalá de Guadaira. Pol. La Red)	3 (Panadería, Pastelería y Postres)	No
Panadería Hnos. Calvo (Sevilla. Polígono Hytasa)	1 (Panadería)	Sí
Butter Cream (Dos Hermanas)	1 (Pastelería, Confitería)	No
Sweet Bakery (Montequinto)	2 (Pastelería, Confitería)	Sí
Confitería San Rafael (Dos	2 (Pastelería, Confitería)	No

Hermanas)		
Productos S. Blas (El Viso)	2 (Pastelería, Confitería)	No
Obrador Portofino (Alcalá)	1 (Panadería, Pastelería)	No
Obrador La Peña (Sevilla)	1 (Panadería, Pastelería)	Sí
Panificadora G ^a Martín (Carmona)	1 (Panadería)	Sí
Obrador Zuccaro (Sevilla)	1 (Panadería, Pastelería)	Sí
Horno Domi Vélez (Lebrija)	1 (Panadería)	Sí
Obrador La Peña (Sevilla)	1 (Panadería, Pastelería)	Sí
Panadería Bekeray (Sevilla)	1 (Panadería)	Sí
Obrador Manu Jara (Sevilla)	3 (Pastelería, Confitería)	No
Panificadora Obando (Utrera)	4 (Panadería)	Sí
Obrador Rustikal (Los Palacios)	2 (Panadería)	Sí
Confitería La Favorita (Alcalá de Gda.)	2 (Confitería)	Sí