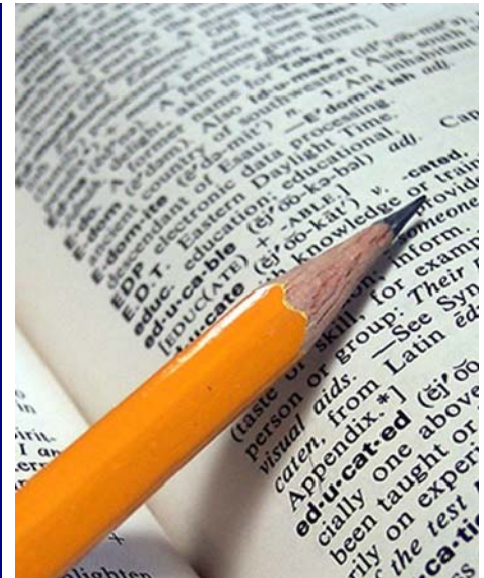




ágorAstur®  
formación



# Curso de Panadería Y Repostería

¡La mejor formación al mejor precio!

Más información en: [agorastur.es](http://agorastur.es)

## ¿QUIÉNES SOMOS?

**ágorAstur Formación** es un centro de formación que nació en el año 2013 con plena convicción de que la formación es la mejor herramienta para cambiar y mover el mundo. Lo más importante para nosotros, nuestro pilar fundamental es nuestro alumnado, que con ilusión, deposita en nosotros su confianza para alcanzar sus objetivos.

Nuestro equipo tiene un fin muy concreto “ **AYUDARTE A QUE CONSIGAS CON ÉXITO AQUELLO QUE TE PROPONES**” teniendo muy claro siempre que el camino no es fácil, pero te acompañaremos en todo momento.

## SISTEMA DE FORMACIÓN

**TUTORÍAS PERSONALES:** el equipo docente está integrado por profesionales con una amplia experiencia en el campo de la formación. Ellas te acompañarán a lo largo de todo el proceso.

**HORARIOS FLEXIBLES:** para que puedas realizar las tutorías en el horario que mejor se adapte a tus necesidades.

**AULAS DE ESTUDIO:** amplias zonas de estudio donde podrás acudir en un ambiente tranquilo y relajado. Ponemos a tu disposición conexión WiFi, proyectores...

**MATERIALES:** trabajamos con las mejores editoriales, eso nos garantiza que los contenidos sean originales y didácticos.

**SEMINARIOS PRÁCTICOS:** complementamos la formación con seminarios de temas transversales que perfeccionarán tu formación, impartidos por profesionales de cada sector y abiertos a todo nuestro alumnado..

**BOLSA DE EMPLEO:** al formar parte de la comunidad de ágorAstur entras dentro de nuestra bolsa de trabajo, garantizando que todas aquellas oportunidades que recibamos serás avisado/a para formar parte del proceso selectivo.

Tenemos convenios de colaboración con más de 100 empresas sectoriales y muchas de ellas con presencia nacional.

**DESCUENTOS PARA ALUMNOS Y ALUMNAS:** muchas empresas confían en nosotros y quieren ofrecer precios especiales para nuestros alumnos y alumnas.

## DESCRIPCIÓN

Con este curso conseguirás:

- Adquirir los conocimientos necesarios para la producción, manejo y elaboración de todos los productos del sector panadero
- Adquirir las competencias profesionales necesarias para aplicar medidas adecuadas de higiene y seguridad en panaderías.

## DIRIGIDO A

- Personas interesadas en la Industria Alimentaria, que quieran adquirir las competencias necesarias para manejar los productos del sector panadería.
- Aquellas personas que quieran renovarse o cambiar de sector.

## PROGRAMA O CONTENIDO

Los principales bloques del curso son:

- **Tipos de masa y productos**
- **Operaciones básicas de elaboración de productos.**
- **Operaciones de elaboración complementarias.**
- **Decoración, envasado y presentación de productos.**
- **Higiene y seguridad.**
- **Prevención de Riesgos Laborales.**
- **Productos básicos de pastelería**
- **Elaboración de masas y pastas**
- **Presentación y decoración de productos en repostería**
- **Conservación y Condiciones higiénico-sanitarias**
- **Prevención de Riesgos Laborales**

## SALIDAS PROFESIONALES

Panaderías  
Supermercados  
Superficies Comerciales  
Industria Alimentaria  
Sector de la Hostelería y Restauración  
Ayudante de Pastelero/a  
Pastelero/a

## FORMACIÓN ASOCIADA Y COMPLEMENTARIA

Cocina y Gastronomía Profesional  
Carné de Manipulador de Alimentos  
Dietética y Nutrición  
Elaboración de Dietas  
Pescadería y Derivados  
Carnicería y Derivados

## INFORMACIÓN DE INTERÉS

Tres Oficios que Apenas Conocen el Paro

<http://www.elmundo.es/sudinero/noticias/act-07-3.html>

## DATOS DE INTERÉS

### Seminarios complementarios:

- Nutrición
- Inglés
- Entrenador Personal
- Manipulador de Alimentos
- Primeros Auxilios

Prácticas en empresas con las que colaboramos incluidas

## DIPLOMA ACREDITATIVO

Al finalizar tus estudios satisfactoriamente, **ágorAstur Formación** expedirá un **diploma acreditativo** de tu formación.

# ágorAstur<sup>®</sup>

## formación



**[agorastur.es](http://agorastur.es)**



**[facebook.com/Agorastur](https://facebook.com/Agorastur)**



**C/ Uria 32, Entlo.  
Oviedo**



**C/ Marqués de Casa Valdés 83, Bajo.  
Gijón**



**C/ Fernández Balsera 1, Entlo.  
Avilés**



**C/ Belarmino Tomás 6, Bajo.  
Langreo**



**Avda. Padre Isla 42, Entlo.  
León**