

Curso de Panadería y Pastelería

¡Nuestro objetivo, tu futuro!

Curso de Panadería



¿Quiénes Somos?

En **ágorAstur Formación**, fundada en 2013, creemos firmemente que la formación es la clave para transformar el mundo. Nuestro equipo está compuesto por profesionales especializados en diversas áreas, dedicados a ayudarte a alcanzar tus metas a través de una formación personalizada. Hemos sido reconocidos con varios sellos de calidad.



Sistema de Formación

- **Tutorías Personales:** Profesionales con amplia experiencia te guiarán a lo largo del proceso formativo, adaptándose a tus necesidades.
- **Horarios Flexibles:** Ofrecemos horarios que se adaptan a tu disponibilidad.
- **Aulas de Estudio:** Disponemos de amplias zonas de estudio equipadas con WiFi, proyectores, pantallas digitales interactivas, ordenadores, y más.
- **Materiales Actualizados:** Colaboramos con las mejores editoriales para garantizar contenido didáctico y actualizado.
- **Seminarios Prácticos:** Complementamos tu formación con seminarios sobre temas transversales durante toda la vigencia de tu matrícula.
- **Prácticas en Empresa:** Contamos con convenios con más de 500 empresas sectoriales a nivel nacional, ofreciéndote la oportunidad de adquirir competencia profesional en un entorno real, con seguro de accidentes incluido.
- **Agencia de Colocación:** Somos una agencia de colocación autorizada (número 0300000055) por el Servicio Público de Empleo, ayudando tanto a nuestros alumnos como a otros interesados a encontrar empleo.



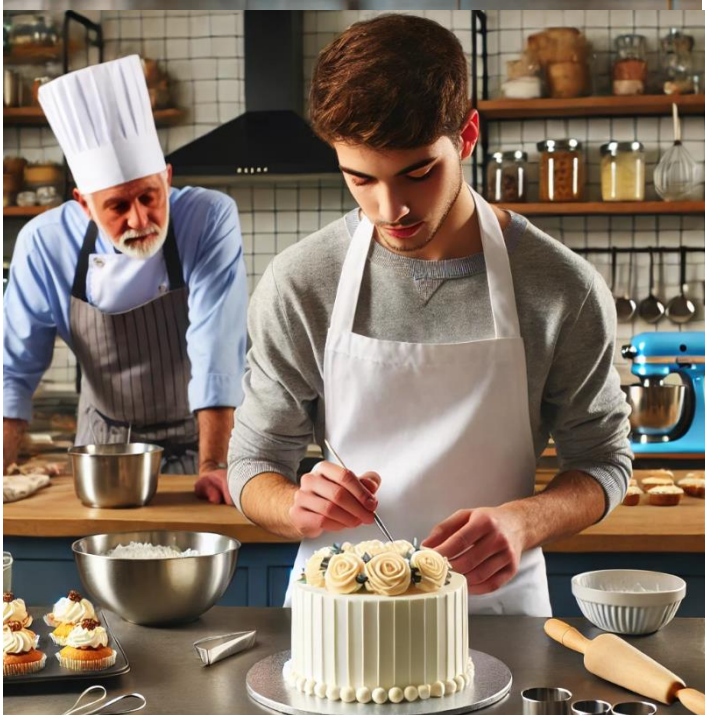
Descripción del Curso

- Adquirir conocimientos en producción, manejo y elaboración de productos panaderos y reposteros.
- Aplicar medidas adecuadas de higiene y seguridad en panaderías y pastelerías.
- Competencias para personas interesadas en la industria alimentaria y aquellas que deseen cambiar de sector.

Dirigido a

- Personas interesadas en la industria que desean adquirir competencias en panadería/pastelería.
 - Aquellos que buscan renovarse o cambiar de sector.
-

Programa y Contenido



• Teoría:

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

• Prácticas en Empresa:

- 250 horas de prácticas en empresas del sector para aplicar los conocimientos teóricos.

Salidas Profesionales

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

- Pastelero/a
-

Datos de Interés

Seminarios Complementarios:

- Ofimática
- Inglés
- Primeros Auxilios
- Manipulador de alimentos
- Matemáticas

Bolsa de Empleo: Disponemos de una bolsa de empleo propia y somos una agencia de colocación autorizada por el Servicio Público de Empleo.

Contacto

Sitio Web: www.agorastur.es

Direcciones:

- Oviedo: C/ Uría 32, Entlo.
- Gijón: C/ Marqués de Casa Valdés 83, bajo.
- Avilés: C/ Juan XXIII, 22 bajo.
- Langreo: C/ Belarmino Tomás 6, bajo.
- León: Avda. Padre Isla 42, Entlo.

Para más información, visita nuestro sitio web o contáctanos directamente en cualquiera de nuestras sedes.