



Colegio  
Santa María  
la Blanca

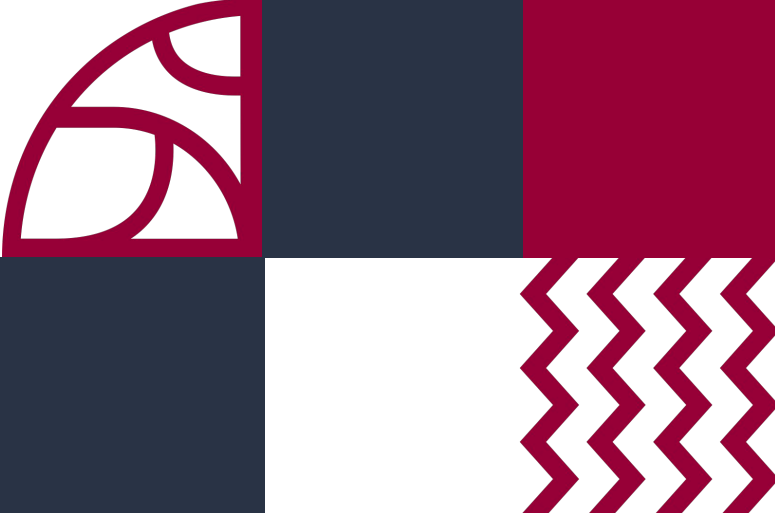


# Dossier de Bienvenida

**Dossier Formación Profesional ·**  
Técnico de Grado Medio en  
Panadería, Repostería y Confitería  
Curso 2025- 2026



Santa María  
la Blanca



# 1. Presentación

## 1.1. ¿QUIÉNES SOMOS?

La Escuela de Hostelería de Madrid es un centro de estudios cuyo objetivo principal es fomentar la excelencia y el desarrollo de capital humano en el ámbito hostelero.

La Escuela se integra en el entorno de Santa María la Blanca (Montecarmelo, Madrid) perteneciente a la Fundación Iruaritz Lezama que desde su Escuela de Hostelería de Sevilla y el grupo hostelero Grupo Lezama respalda, colabora y participa en la actividad docente del grado medio formativo.

## 1.2. DESCRIPCIÓN DEL CICLO

**El titular de este Ciclo Formativo Grado D nivel 2 al finalizar tendrá adquirida la Competencia General relativa a:**

Elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

- **Cursos:** 1º y 2º
- **Horas totales:** 2.000 horas
- **Prácticas en centros de trabajo:** 500 horas (25% del total del ciclo)
- **Horario** de 8:30 a 14:30





## 2. Plan de estudios

### 2.1. METODOLOGÍA

#### Sistema EBI en Formación Profesional

Partimos de la idea de que el estudiante es el **PROTAGONISTA DE SU APRENDIZAJE** por lo que queremos ofrecer las condiciones necesarias para que a través de su trabajo y participación en experiencias y actividades dentro y fuera del obrador, sea capaz de desarrollar capacidades como la creatividad, la autonomía y el autocuidado, el cuidado de los otros y del entorno, entre otras. Los alumnos tienen encuentros periódicos, llamados citas de seguimiento, con cada profesor para poder hacer seguimiento de sus progresos.

Las clases teóricas se realizan en aula y se combina el **ordenador** como herramienta de trabajo con otros **materiales impresos**, como libros de texto o proyectos propios.

Las clases prácticas se realizan en obrador y permiten al estudiantes aprender elaboraciones de pan, dulces y pasteles, técnicas de amasado y fermentación, decoración y presentación, así como normativa de seguridad alimentaria.

43% horas teóricas: 1º y 2º FP

57% horas prácticas: 1º y 2º FP

Se fomentan **actividades y experiencias complementarias al currículum** en cada una de las asignaturas así como otras de carácter general: excursiones, visitas con degustación de panaderos premiados, visitas de antiguos alumnos, ferias de Formación Superior, etc.



## 2.2. MÓDULOS

### PRIMER CURSO

- Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
- Elaboración de panadería-bollería.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
- Inglés Profesional (Grado Medio).
- Itinerario personal para la empleabilidad I.
- **Formación en empresa u organismo equiparado (120 horas).**

### SEGUNDO CURSO

- Itinerario personal para la empleabilidad II
- Digitalización aplicada a los sectores productivos (Grado Medio)
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Proyecto intermodular
- Módulo profesional optativo (competencia de cada Comunidad Autónoma)
- Productos de obrador.
- Elaboración de confitería y otras especialidades.
- Postres en restauración.
- **Formación en empresa u organismo equiparado (380 horas).**

## 2.3. PRÁCTICAS

El alumnado realizará **500 horas de prácticas** en entornos laborales externos: obradores, pastelerías, hoteles y restaurantes.

El ciclo cuenta con una lista de al menos 40 centros.

Algunas de las pastelerías convenidas: **Balbisiana, La Riojana, PanaDarío, Madreamiga, La Duquesita, Hotel Wellington, L'Espiga D'or, Lazcano, entre muchos otros.**



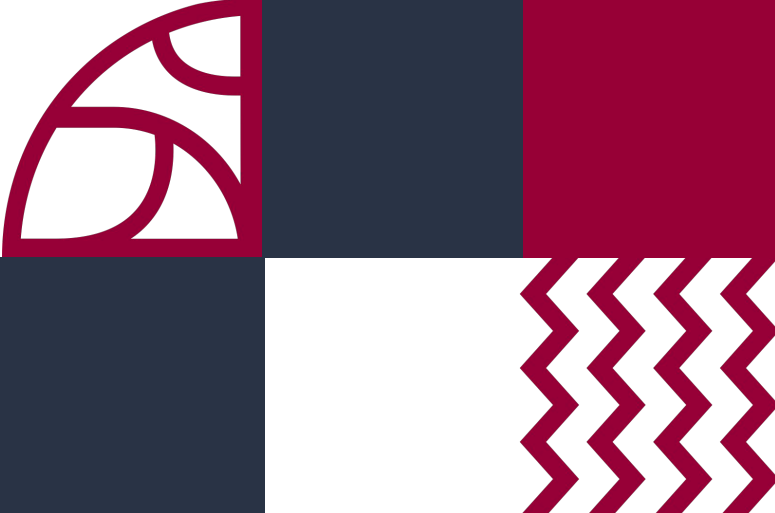
## 2.4. PLAN DE ORIENTACIÓN ACADÉMICA Y PROFESIONAL

La orientación profesional y vocacional en Formación Profesional es esencial para acompañar a los estudiantes en el desarrollo de su proyecto formativo y en la toma de decisiones sobre su futuro laboral.

Entre las actividades clave de este proceso, se incluyen:

- **Charlas y mentorías de "Brújula Mentores"** para dar visibilidad a las distintas vocaciones y guiar a los estudiantes en su desarrollo profesional.
- **Sesiones de tutoría individual y grupal** para un seguimiento personalizado.
- **Día de la orientación** con charlas vocacionales y una feria de formación superior para conocer las posibilidades de desarrollo académico y profesional.
- **Talleres y charlas profesionales** con expertos del sector para dar una visión realista de las oportunidades laborales.





## 3. Salidas profesionales

Podrás trabajar en obradores artesanales o semi-industriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería, en el sector de hostelería, subsector de restauración, y como elaborador/a. Puedes desempeñarte en el sector del comercio de la alimentación en establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.

### 3.1. CASOS DE ÉXITO: EXALUMNOS

#### **Diana Reboredo (promoción 2023-2024)**

“Soy encargada de masas en Pan de Barrio, especializada en pan, brioche y croissants. Trabajo como Oficial de Primera en un equipo pequeño, colaborando también en pastelería. La Formación Profesional me permitió descubrir mi pasión por las masas fermentadas y dar el salto de lo amateur a lo profesional.”

#### **Roberto (promoción 2019-2020)**

“Soy Chef Ejecutivo en Contiento y Director del Departamento Gastronómico del Grupo Copa de Balón, gestionando el área de sala y la sumillería. La Formación Profesional fue clave en mi formación, proporcionándome los conocimientos y habilidades para desempeñar estos roles y seguir creciendo en mi carrera.”

#### **Chaoying Qiu (promoción 2023-2024)**

“Trabajo en Madre Amiga, una empresa destacada en repostería, panadería y confitería. Conseguí este puesto gracias a las prácticas realizadas durante mi formación, que me llevaron a recibir una oferta de contrato al finalizar. La FP me proporcionó una base sólida de conocimientos técnicos y habilidades clave como la gestión del tiempo y la organización, esenciales para mi desarrollo profesional en el sector.”

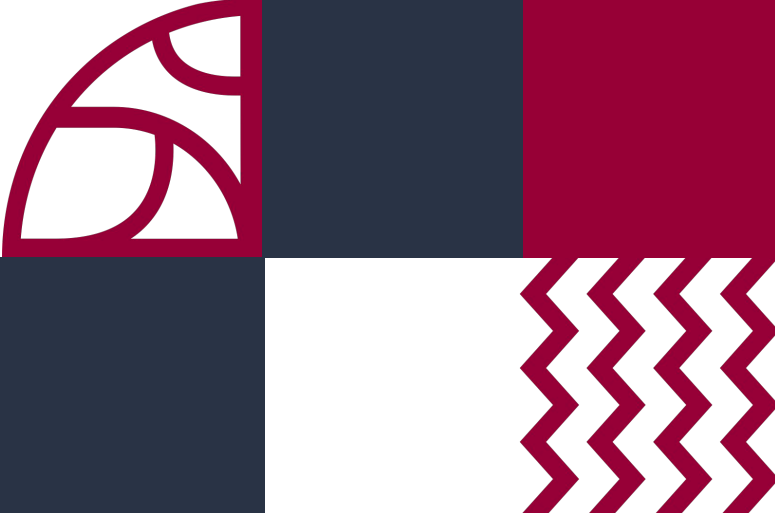


## 4. Pertenencia a SMB

Los alumnos tienen acceso a unas instalaciones que les permiten desarrollar tanto sus competencias teóricas como prácticas, favoreciendo un aprendizaje integral. Así mismo cuentan con unas instalaciones perfectamente equipadas para ofrecer una formación práctica de calidad en el ámbito de la panadería, repostería y confitería para desarrollar sus habilidades en un entorno realista, adaptado a las exigencias del sector profesional.

- **Aula teórica** equipada para clases teóricas.
- **Obrador profesional** con hornos industriales y zona caliente y zona fría.
- **Dotación de maquinaria** industrial e individual suficiente para todos los alumnos (**amasadoras industriales**, divisoras de masa, laminadora, batidoras-amasadoras, cámara de fermentación controlada, churrera,...)
- **Materia prima fresca** solicitada y recibida diariamente. El colegio proporciona acceso ilimitado a materia prima de obrador, facilitando una formación práctica y de alta calidad en colaboración con empresas del sector.
- **Cámaras de frío y congelación industriales** para la correcta conservación de los productos.
- Utillaje compartido y batería de cocina. El colegio proporciona uniforme, calzado y manta completa de utillaje.
- Gimnasio, biblioteca y cafetería.





## 5. Requisitos de acceso

- Título de **Graduado/a en Educación Secundaria Obligatoria** o de un nivel académico superior.
- Título Profesional Básico (Formación Profesional de Grado Básico).
- Título de Técnico/a o de Técnico/a Auxiliar o equivalente a efectos académicos.
- 2º curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).
- Prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio (se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba).
- Prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años (la superación de las pruebas de acceso a la Universidad para mayores de 40 y 45 años no es un requisito válido para acceder a FP).
- Una oferta formativa de Grado C incluida en el ciclo formativo.

## 6. Contactos

**Dirección:** D. Carlos Amador - [camador@p.csmb.es](mailto:camador@p.csmb.es)

**Subdirección Etapa FP:** Dña. María Pintor Alonso - [mpintor@p.csmb.es](mailto:mpintor@p.csmb.es)

**Dirección GM:** Dña. Marta Gil Martín - [mgil@p.csmb.es](mailto:mgil@p.csmb.es)

**Secretaría:** Dña. Cristina López Patín - [secretaria@c.csmb.es](mailto:secretaria@c.csmb.es)

