

Curso Especialización en Panadería y Bollería Artesanal



**GENERALITAT
VALENCIANA**
Conselleria d'Educació,
Investigació, Cultura i Esport



cosda

Centre Integrat Públic de Formació Professional
Costa de Azahar
Hostaleria, Turisme i Indústries Alimentàries



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN
Y FORMACIÓN PROFESIONAL



Unión Europea

Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Si te gusta la **panadería y bollería** y disfrutas con las **elaboraciones sanas, artesanales y de calidad**, en COSDA tienes la oportunidad de transformar **tu pasión en tu profesión.**



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria d'Educació,
Investigació, Cultura i Esport



Centre Integrat Públic de Formació Professional
Costa de Azahar
Hostaleria, Turisme i Indústries Alimentàries



Curso Especialización en Panadería y Bollería Artesanal

Familia
Requisitos de
acceso

Hostelería y Turismo
Tener un Título de Técnico en Cocina y Gastronomía, Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería, Técnico en Comercialización de productos alimentarios, Técnico superior en Dirección de Cocina o tener Títulos equivalentes a los anteriores.

Nivel
Duración
Turno
Salidas
Profesionales

Grado Medio
600 horas
Mañana
Maestro panadero, Elaborador de bollería, Elaborador de masas y bases de pizza, Repostero, Catador de productos de panificación artesanal.





GENERALITAT
VALENCIANA

Conselleria d'Educació,
Investigació, Cultura i Esport



cosda

Centre Integrat Públic de Formació Professional
Costa de Azahar
Hostaleria, Turisme i Indústries Alimentàries

Módulos Profesionales

Un curso

Masas madre de cultivo y prefermentos

Tecnología del frío aplicada a la
panadería artesanal

Panes artesanos de cereales
tradicionales, especiales y
pseudocereales

Bollería artesanal y masas hojaldradas

Cata y maridaje de productos de
panificación



El Centro

Ofrecemos un proyecto único de **formación, especialización, investigación e innovación dirigido al desarrollo del sector gastronómico, hostelero y alimentario**. Una amplia oferta con programas rigurosos y contenidos innovadores para conocer las últimas técnicas, tendencias, modelos de negocio y todo con el objetivo de formar personas altamente cualificadas que quieren seguir creciendo profesionalmente.

Todas nuestras aulas están dotadas con la última tecnología. Nuestro centro cuenta con el equipamiento e instalaciones necesarias para alcanzar tus objetivos profesionales:

- Biblioteca
- Aula de Informática
- Cafetería y comedor escolar
- Punto de venta
- Restaurante pedagógico
- Residencia de estudiantes

Todo ello en un entorno privilegiado ubicado en el Grau de Castelló, a escasos metros del mar Mediterráneo y junto al Parque de El Pinar.





**Centre Integrat Públic de Formació Professional
Costa de Azahar
Hostaleria, Turisme i Indústries Alimentàries**

**Avenida Ferrandis Salvador, 10
12100 Grao, Castelló de la Plana
t. 964 738 890
12001241@edu.gva.es**

Visita nuestras redes



You Tube