

Curso presencial:

PANADERIA ARTESANAL BASICA

en Toledo

Para personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral.

Curso **GRATUITO**
Incluye **BECA TRANSPORTE**

Inicio: **05/10/2026**
Duración: **120h**
Lugar: **Escuela Gastronómica de Toledo. Calle Río Cabriel n.º 1, Toledo**
Horario: **L-V. De 09:00 a 14:00h.**

.....



Cámara Toledo
Enrique Bermúdez
Telf.: 655 793 415
ebermudezb@camaratoledo.com


Cámara
Toledo

#EuropaSeSiente



Cofinanciado por
la Unión Europea



PANADERÍA ARTESANAL BÁSICA

DURACIÓN

120 horas

DIRIGIDO

A personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral.

LUGAR

Escuela Gastronómica de Toledo.
Calle Río Cabriel nº1, Toledo

HORARIO

9:00h – 14:00h

OBJETIVOS

La formación proporciona una base profesional en panadería, trabajando los procesos habituales de elaboración con criterios de calidad y seguridad, para facilitar la inserción laboral en el sector.

TITULACIÓN OBTENIDA

Diploma acreditativo

METODOLOGÍA

Presencial

PRECIO

Gratuito
Beca de 5 € diarios



PANADERÍA ARTESANAL BÁSICA

PROGRAMA FORMATIVO

1. Seguridad alimentaria, APPCC, alérgenos y limpieza en obrador
2. Materias primas y parámetros de proceso
3. Amasado y ventana del gluten
4. Fermentación: directa, prefermentos y retardo en frío
5. División, boleado y preformado
6. Greñado, horneado con vapor y enfriado
7. Panes básicos
8. Panes especiales
9. Escandallos, fichas técnicas y costes
10. Servicio, etiquetado y PRL

