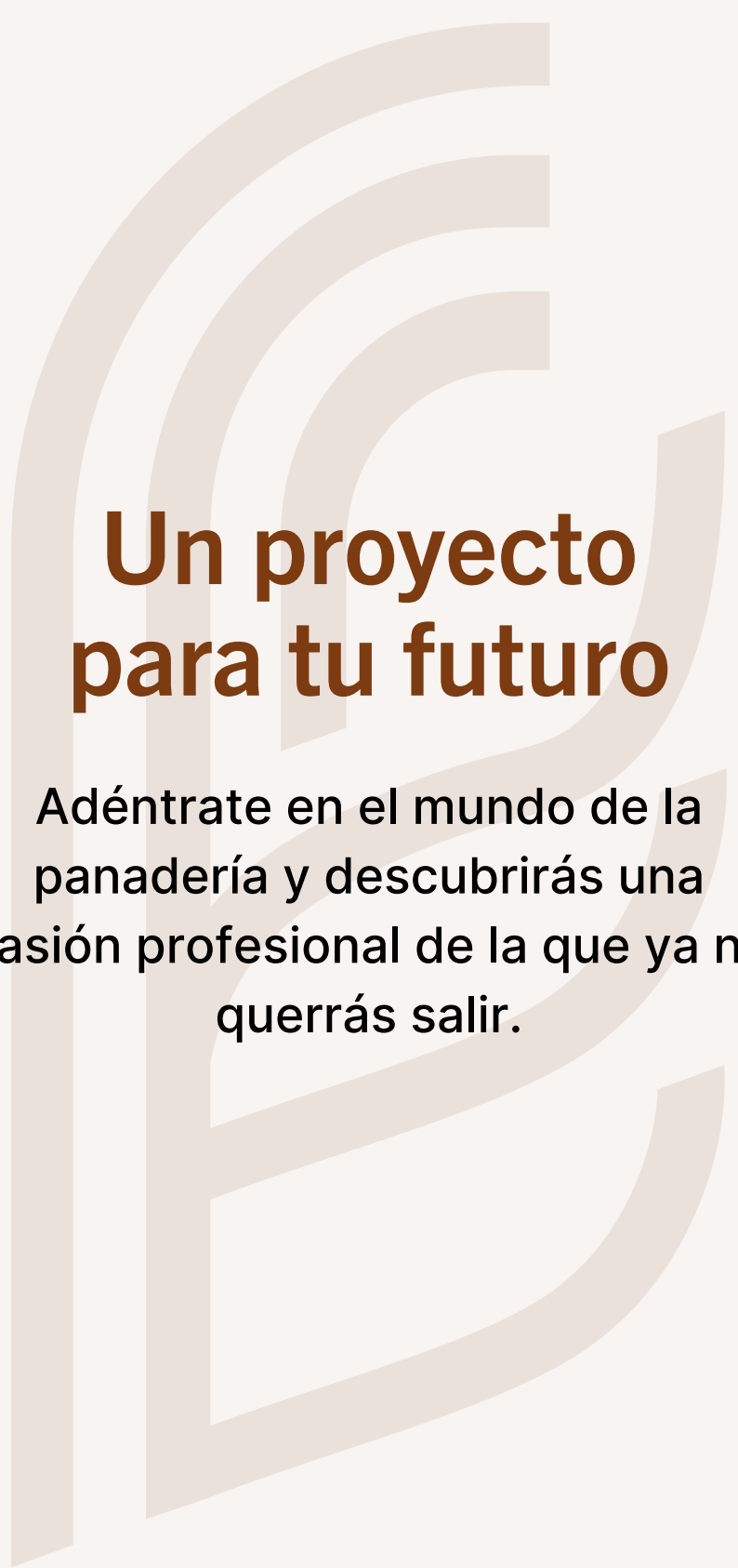




CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO

Técnico en Panadería, Repostería y Confitería





Un proyecto para tu futuro

**Adéntrate en el mundo de la
panadería y descubrirás una
pasión profesional de la que ya no
querrás salir.**



“

Las manos que amasan el pan,
también amasan sueños.

Un horno encendido puede
cambiar una vida.

Ser panadero es trabajar con las
manos... y con el corazón.

En el International Bakery & Pastry Center – IBP Center te damos la bienvenida a un espacio donde se cultivan habilidades, despiertan talentos y se construyen futuros reales. Nuestra formación nace de la experiencia directa en el sector y tiene un objetivo claro: formar profesionales creativos, apasionados y listos para triunfar.

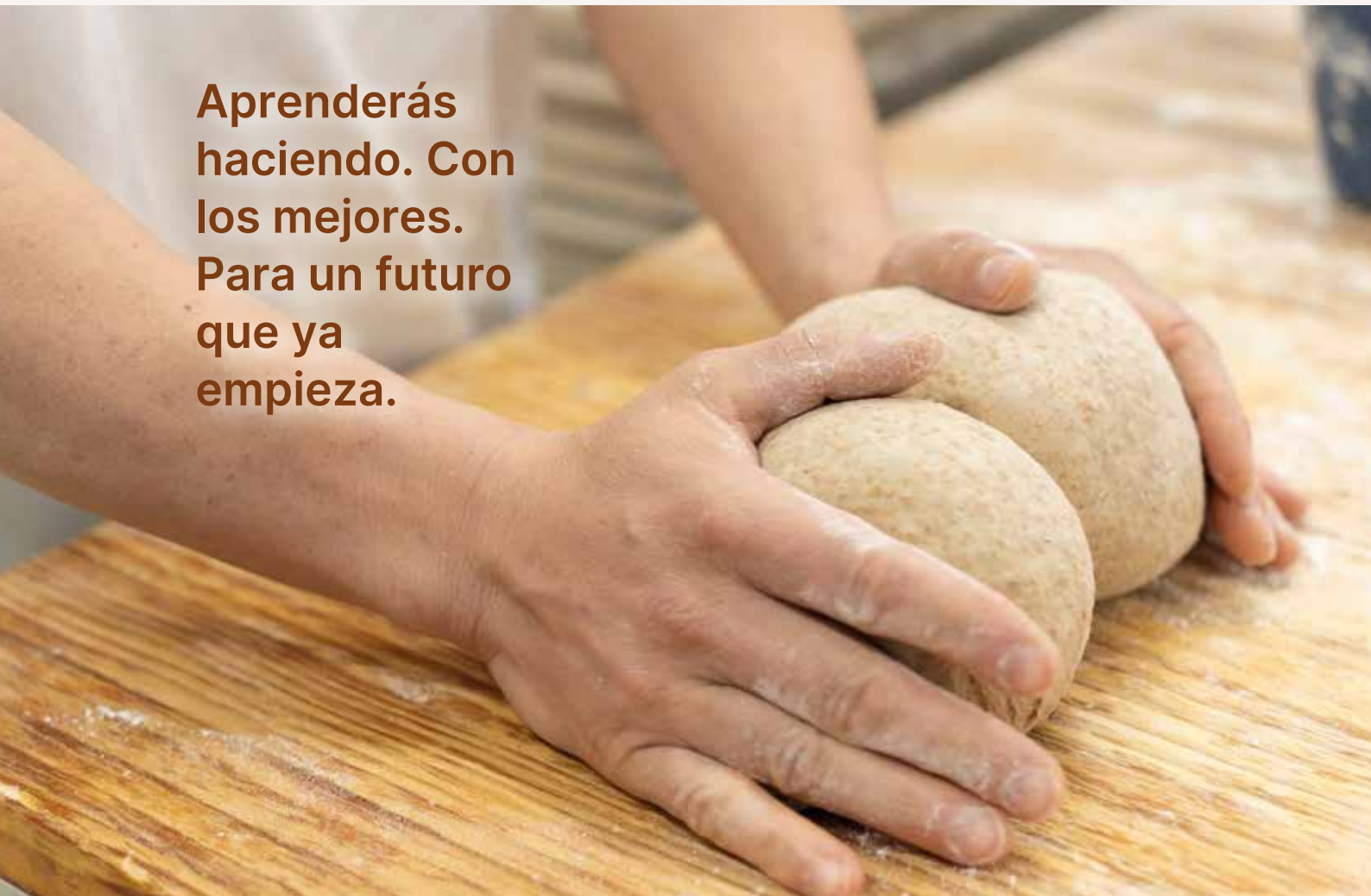
Ser panadero, pastelero o confitero hoy es mucho más que un oficio: es una oportunidad de crecimiento personal y profesional con múltiples salidas y un futuro prometedor.

Nuestro proyecto formativo está dirigido técnicamente por José Roldán, reconocido como World Baker 2025 y una de las figuras más influyentes de la panadería a

nivel internacional. Su visión, experiencia y exigencia profesional marcan el rumbo académico de la escuela, garantizando una formación alineada con los estándares más altos del sector y con la realidad actual del mercado.

A partir del curso 2026-2027 estrenamos nuestro Ciclo Formativo de Grado Medio en Panadería, Repostería y Confitería, que se complementará con cursos especializados impartidos por referentes del sector: bollería avanzada, panadería artesana, gestión de negocios, innovación y más.

Con IBP Center contarás con acceso a obradores reales, mentores activos y posibilidades reales de inserción laboral.



**Aprenderás
haciendo. Con
los mejores.
Para un futuro
que ya
empieza.**

En IBP Center no solo enseñamos a hornear: damos forma a proyectos de vida.

Creemos que la panadería y la pastelería son expresiones culturales, herramientas de transformación social y puertas de acceso a una vida profesional plena.

“

**Donde la pasión
se convierte en
profesión.**

Nuestra filosofía se apoya en tres pilares:



TRADICIÓN CON ALMA

Técnicas
ancestrales,
valores
auténticos y
respeto por el
producto.



INNOVACIÓN CONTINUA

Ingredientes
nuevos,
formatos
disruptivos y
visión
contemporánea.



COMUNIDAD APASIONADA

Un entorno
humano donde
el aprendizaje
se vive con
entusiasmo y
cercanía.

Nuestro propósito es claro: formarte como profesional, inspirarte como persona y acompañarte como futuro emprendedor o experto del sector.



Ciclo Formativo de Grado Medio: Técnico en Panadería, Repostería y Confitería

Una titulación oficial con enfoque 100% profesional

Duración: 2 años

Modalidad: Presencial, con formación práctica desde el primer día

Inicio: Curso académico 2026–2027

Este ciclo está diseñado para proporcionarte todas las herramientas necesarias para desenvolverte con éxito en obradores, restaurantes, cadenas hoteleras o en tu propio emprendimiento.

Nuestro plan de estudios está cuidadosamente diseñado para ofrecer una formación integral y práctica, que combina conocimientos técnicos, habilidades creativas y competencias profesionales esenciales.

A través de módulos especializados, te prepararás para afrontar con éxito los retos del sector y destacar en un mercado en constante evolución.

Módulos principales

MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, BOLLERÍA Y CONFITERÍA

POSTRES DE RESTAURACIÓN

SEGURIDAD ALIMENTARIA

PRESENTACIÓN Y VENTA

INGLÉS PROFESIONAL Y DIGITALIZACIÓN

PROYECTO INTERMODULAR

EMPLEABILIDAD Y SOSTENIBILIDAD

¡Descubre todo lo que puedes llegar a ser!

En nuestro centro, tu pasión por la panadería, la pastelería y la innovación alimentaria se transforma en una auténtica carrera profesional.

Estos son solo algunos de los caminos que podrás recorrer:

Panadero/a artesanal o industrial

Pastelero/a – Repostero/a

Maestro/a confitero/a

Elaborador/a de bollería, galletas, chocolate o masas de pizza

Operario/a de líneas de producción alimentaria

Comercial de materias primas del sector

Emprendedor/a de negocio propio

Responsable de obrador

Desarrollador/a de productos

Consultor/a o formador/a en panadería



06 Instalaciones y metodología

Nuestra escuela está ubicada en el Campus de Formación Profesional y Empleo de Córdoba, un entorno único y pionero a nivel nacional, pensado para conectar el talento de nuestros estudiantes con las necesidades reales del mundo laboral.

Un espacio innovador, diseñado para inspirar, motivar y preparar a los profesionales del mañana, con instalaciones de vanguardia que marcan la diferencia:

Aulas-talleres equipadas con tecnología de última generación para panadería y pastelería.

Zonas comunes y colaborativas, pensadas para el descanso, la creatividad y el networking.

Aulas polivalentes, adaptadas a metodologías activas y colaborativas.

Aula multizona, versátil y dinámica, para actividades prácticas y grupales.

Biblioteca multimedia con acceso a recursos físicos y digitales de última actualidad.

Salón de actos, donde la formación se enriquece con eventos, charlas y conferencias de expertos del sector.

Nuestra metodología es clara:
"learning by doing"

Porque no solo enseñamos: hacemos que aprendas, experimentes y crezcas trabajando en equipo, como lo harás en el mundo real.

En IBP Campus queremos que matricularte sea un proceso fácil y sin complicaciones, para que puedas centrarte en empezar tu formación.

Contacta con nosotros

Nuestro equipo te asesorará de forma personalizada y resolverá cualquier duda sobre el acceso y el desarrollo del curso.

Documentación

Prepara los siguientes documentos:

- Documento de identidad
- Certificados académicos
- Formulario de inscripción (facilitado en el primero contacto)

Confirmación de preinscripción

Una vez revisada la documentación, te confirmaremos la preinscripción y los siguientes pasos para formalizar tu matrícula.

Matrícula y orientación

Una vez formalizada la matrícula, participarás en una jornada de bienvenida donde se presentará al equipo docente, la metodología del curso y el entorno del campus.

Beca de lanzamiento

IBP Center ofrece una beca de 1.000 € a los 10 primeros estudiantes que formalicen su inscripción antes del 30 de mayo, sujeta a disponibilidad de plazas.



¿Listo para convertir tu pasión en profesión?

Inscríbete hoy mismo contactando a:

 International Bakery & Pastry Center - IBP Center

 info@campuscordoba.com / info@ibpcenter.com

 957 18 37 88

 campuscordoba.com / ibpcenter.com

 @campuscordoba / @ibp_center

 Av. Menéndez Pidal, s/n, 14004 Córdoba

**Una profesión
con valor, que te
llevarás puesta.**

