



Forneria, Pastisseria i Confiteria

Descripció

Aquests estudis postobligatoris capaciten per elaborar productes de fleca, pastisseria i confiteria; elaborar i muntar postres de restauració; compondre, acabar i presentar els productes elaborats mitjançant tècniques decoratives i innovadores.

Tenen una durada de 2.000 hores distribuïdes en dos cursos acadèmics.

Aquest estudi substitueix els cicles (LOGSE) Panificació i Rebosteria i Pastisseria i Forneria.

Continguts

- Matèries Primeres i Processos en Forneria, Pastisseria i Rebosteria
- Elaboracions de Forneria-Brioxeria
- Processos Bàsics de Pastisseria i Rebosteria
- Elaboracions de Confiteria i altres Especialitats
- Postres en la Restauració
- Productes d'Obrador
- Operacions i Control de Magatzem en la Indústria Alimentària
- Seguretat i Higiene en la Manipulació d'Aliments
- Presentació i Venda de Productes de Forneria i Pastisseria
- Formació i Orientació Laboral
- Empresa i Iniciativa Emprenedora
- Anglès Tècnic
- Síntesi
- Formació en Centres de Treball

Més informació del currículum a l'annex, apartat 5.3 'Descripció dels mòduls professionals i de les unitats formatives'.

Accés

Tenen **accés directe** al cicle les persones que compleixen algun dels requisits següents:

- tenir el títol de graduat en educació secundària obligatòria,
- haver superat el curs específic per a l'accés als cicles de grau mitjà,
- tenir el títol de tècnic o de tècnic auxiliar,
- haver superat el segon curs del batxillerat unificat i polivalent (BUP),
- tenir altres estudis equivalents a efectes acadèmics,
- haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per haver acreditat experiència laboral o professional tenint complerts 40 anys d'edat,
- haver superat els mòduls obligatoris d'un programa de qualificació professional inicial (PQPI),
- tenir un títol per accedir a un cicle formatiu de grau superior.

Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una prova d'accés. Per presentar-s'hi cal tenir com a mínim 17 anys l'any en què es fa la prova.

Tràmits

Per cursar el cicle cal formalitzar una sol·licitud d'admissió i presentar-la al centre i per a l'ensenyament demanat en primer lloc.

Per a l'assignació de les places s'ordenen les sol·licituds segons la qualificació mitjana de l'ESO o dels estudis equivalents; les sol·licituds que tenen la mateixa puntuació s'ordenen a partir d'un número de desempat que s'obté per sorteig.

Hi ha un 20% de places reservades per als alumnes que accedeixen a un cicle mitjançant la prova d'accés o el curs específic d'accés; les sol·licituds d'aquests alumnes s'ordenen segons la qualificació obtinguda a la prova o al curs.

Aquest estudi és **gratuït** en els centres dependents del Departament d'Educació. Per a la resta de centres, consulteu l'import en el centre corresponent.

Trobareu més informació al web preinscripcio.gencat.cat.



Forneria, Pastisseria i Confiteria

Continuïtat

Sortides acadèmiques

Amb aquests estudis s'obté el títol de **tècnic o tècnica**, que permet accedir:

- al batxillerat,
- a un cicle de grau superior de formació professional

Sortides professionals

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al **món laboral** com a:

- forner o fornera;
- elaborador o elaboradora de brioixeria, masses i bases de pizza;
- pastisser o pastissera;
- elaborador i decorador o elaboradora i decoradora de pastissos;
- confiter o confitera;
- reboster o rebostera;
- torronaire, i
- elaborador o elaboradora de caramels i dolços.

Normativa

- Decret 126/2012, de 16 d'octubre, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà de forneria, pastisseria i confiteria (DOGC núm. 6236, de 19.10.2012)