

CE FORNERIA I BRIOIXERIA ARTESANAL



EN QUÈ CONSISTEIX AQUEST CURS?

Aquest curs d'especialització té 600 hores de durada i està pensat perquè professionals titulats puguin especialitzar-se i ampliar les seves competències en la forneria i la brioixeria artesanals.

NOU curs 22/23!

QUÈ ES POT FER AMB AQUEST CURS?

Elaborar, presentar i maridar productes tradicionals de forneria i brioixeria artesanals, dolços i salats, amb farciment o sense, a partir de masses mare de cultiu i preferments amb cereals tradicionals, especials i pseudocereals, respectant els requeriments de l'elaboració artesana i aplicant tècniques actuals, amb creativitat i innovació, i d'acord amb la normativa vigent de seguretat alimentària, de prevenció de riscos i de protecció mediambiental.

COM ES POT ACCEDIR?

A través del procés de preinscripció i matrícula de l'IAB (pp. 30-31). Has de disposar de qualsevol de les següents titulacions:

- Tècnic o tècnica en Cuina i Gastronomia
- Tècnic o tècnica en Forneria, Pastisseria i Confiteria
- Tècnic o tècnica en Comercialització de Productes Alimentaris
- Tècnic superior o tècnica superior en Direcció de Cuina

I SI VULL CONTINUAR LA MEVA FORMACIÓ?

A l'IAB pots diversificar la teva formació en el sector alimentari a través d'altres cicles i accions formatives específiques de la nostra oferta, inclús si s'opta per combinar la formació amb el treball.

Consulta la nostra oferta formativa (p. 29) i els diferents requisits d'accés (pp. 30 i 31).

Al nostre servei d'orientació t'ajudarem a valorar les teves opcions i possibilitats:
orientacio@institutaliments.barcelona

DE QUÈ PUC TREBALLAR ?

Es pot treballar principalment en obradors artesanals o semiindustrials que elaboren productes de forneria, pastisseria i confiteria; en el sector de la restauració i també en establiments que elaboren i venen productes de forneria, pastisseria i rebosteria

Les ocupacions i llocs de treball més rellevants són els següents:

- Mestre forner o mestra fornera
- Elaborador o elaboradora de brioixeria
- Elaborador o elaboradora de masses i bases de pizza
- Reboster o rebostera
- Tastador o tastadora de productes de panificació artesanals

QUINES MATÈRIES S'HAN DE CURSAR?

Masses Mare de Cultiu i Preferments	99h
Tecnologia del Fred Aplicada a la Fleca Artesanal	66h
Pans Artesans de Cereals Tradicionals, Especials i Pseudocereals	132h
Brioixeria Artesanal i Pastes Fullades	132h
Tast i Maridatge de Productes de Panificació	66h
Formació en un centre de treball	105h



01

NIVELL 1

- PIP Auxiliar en Establiments del Sector Carni
- PIP Auxiliar en comercialització de Productes i Logística
- PIP Auxiliar de preparació i comercialització de peix i marisc
- CP Operacions bàsiques de cuina
- CP Operacions bàsiques de pastisseria

02

NIVELL 2

- CFGM Elaboració de productes Alimentaris
- CFGM Comercialització de Productes Alimentaris
- CFGM Forneria, Pastisseria i Confiteria
- CE Forneria i Brioixeria artesanal
- CP Carnisseria i Elaboració de Productes Carnis

03

NIVELL 3

- CFGS Dietètica
- CFGS Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària
- CFGS Màrqueting i Publicitat (productes alimentaris d'alta gamma i vins)

Els títols de Tècnic/a Superior pertanyen a l'espai Europeu d'Educació Superior (EEES) i permeten convalidar crèdits ECTS d'algunes titulacions universitàries.

REQUISITS DE CONTINUÏTAT ENTRE NIVELLS

- PÀGINA 11
- PÀGINA 21
- PÀGINA 30
- PÀGINA 31

CALENDARI DE PREINSCRIPCIÓ I MATRÍCULA

	PREINSCRIPCIÓ	MATRÍCULA
PFI PROGRAMES D'INICIACIÓ PROFESSIONAL	Del 2 al 13 de maig	Del 4 al 15 de juliol
CICLES FORMATIUS DE GRAU MITJÀ	Primera fase d'admissió	
	4t de l'ESO + PFI <18a del 20 al 26 d'abril	De l'11 al 15 de juliol
	Resta d'alumnat del 17 al 23 de maig	Del 18 al 22 de juliol
	Segona fase d'admissió	
	Del 14 al 16 de setembre	
CICLES FORMATIUS DE GRAU SUPERIOR	Primera fase d'admissió: del 25 al 31 de maig	Del 18 al 22 de juliol
	Segona fase d'admissió: del 14 al 16 de setembre	
CURSOS D'ESPECIALITZACIÓ	Del 30 de juny al 6 de juliol	Abans del 29 de juliol

TAULA RESUM REQUISITS D'ACCÉS (I)

Certificats de professionalitat Nivell 1	Certificats de professionalitat Nivell 2
<ul style="list-style-type: none"> Operacions bàsiques de cuina Operacions bàsiques de pastisseria 	<ul style="list-style-type: none"> Carnisseria i Elaboració de Productes Carnis
- No s'exigeixen requisits acadèmics ni professionals	<ul style="list-style-type: none"> Tenir el títol de graduat en educació secundària. Tenir un certificat de professionalitat de nivell 2. Tenir un certificat de professionalitat de nivell 1 de la mateixa família i àrea professional que el certificat al qual es vol accedir. Complir el requisit acadèmic d'accés als cicles formatius de grau mitjà o bé haver superat les proves d'accés corresponents regulades per les administracions educatives. Tenir superada la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys i/o de 45 anys.

Programes d'Iniciació Professional (PFI-PIP)

<ul style="list-style-type: none"> Auxiliar en Establiments del Sector Carni 	<ul style="list-style-type: none"> Auxiliar en Comercialització de Productes i Logística 	<ul style="list-style-type: none"> Auxiliar en Peixateria.
---	---	---

Poden accedir els joves d'entre 16 i 21 anys no ocupats i que no hagin obtingut el graduat en ESO. L'edat es pot tenir en moment de començar o es pot complir durant l'any natural en què comença el programa.

TAULA RESUM REQUISITS D'ACCÉS (II)

Cicles Formatius Grau Mitjà (CFGM)	Cicles Formatius Grau Superior (CFGS)
<ul style="list-style-type: none"> Elaboració de productes Alimentaris Comercialització de Productes Alimentaris Forneria, Pastisseria i Confiteria 	<ul style="list-style-type: none"> Dietètica Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària Màrqueting i Publicitat (perfil enològic)
<ul style="list-style-type: none"> Tenir el títol de l'ESO. Tenir el títol de tècnic, o de tècnic auxiliar. Haver superat el curs específic per a l'accés als cicles formatius de grau mitjà (CAM). Haver superat el segon curs del batxillerat unificat i polivalent (BUP). Tenir altres estudis equivalents a efectes acadèmics. Haver superat els mòduls obligatoris d'un programa de qualificació professional inicial (PQPI). Haver superat la prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys, o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per haver acreditat experiència laboral o professional tenint complets 40 anys d'edat. Tenir un títol per accedir a un cicle formatiu de grau superior. <p>Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una prova d'accés. Per presentar-s'hi han de tenir, com a mínim, 17 anys l'any en què es fa la prova.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Tenir el títol de batxillerat. Tenir el títol de tècnic de formació professional o d'arts plàstiques i disseny, tècnic superior de formació professional o d'arts plàstiques i disseny o tècnic especialista. Haver superat el segon curs de batxillerat de qualsevol modalitat de batxillerat experimental. Haver superat el curs d'orientació universitària (COU) o el preuniversitari. Tenir el títol de batxillerat per haver cursat el batxillerat unificat polivalent (BUP). Tenir qualsevol titulació universitària o una d'equivalent. 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 complets 40 anys d'edat. <p>Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una prova d'accés. Per presentar-s'hi cal tenir complets 19 anys o bé complir-los durant l'any natural en què es realitza la prova.</p>

Cursos d'especialització (CE)

- Forneria i Brioixeria artesanal

Per accedir al curs d'especialització en Forneria i Brioixeria Artesanals és necessari tenir algun dels títols següents:

- Tècnic o tècnica en Cuina i Gastronomia (CFGM)
- Tècnic o tècnica en Forneria, Pastisseria i Confiteria (CFGM)
- Tècnic o tècnica en Comercialització de Productes Alimentaris (CFGM)
- Tècnic superior o tècnica superior en Direcció de Cuina (CFGS)

TOTA LA INFORMACIÓ
JORNADA DE PORTES OBERTES
CALENDARI I PROCÉS DE PREINSCRIPCIÓ
I MATRÍCULA
OFERTA FORMATIVA COMPLETA
PREUS MATRÍCULA

