

CFGM FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA



EN QUÈ CONSISTEIX AQUEST CICLE?

Aquest cicle formatiu de grau mitjà té 2.000 hores de durada, s'imparteix durant dos cursos acadèmics i capacita com a Tècnic/a en forneria, pastisseria i confiteria.

QUÈ FA UN TÈCNIC/A EN FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA?

Elabora productes de fleca, pastisseria i confiteria i també elabora i munta postres de restauració. Realitza acabats i presentacions emprant tècniques decoratives i innovadores.

COM ES POT ACCEDIR?

A través del procés de preinscripció i matrícula de l'IAB. La principal via d'accés és el títol d'ESO, però existeixen d'altres vies, com ara la prova d'accés als Cicles Formatius de Grau Mitjà. Cal comprovar que es posseeixen els requisits d'accés (pp. 30-31).

DE QUÈ PUC TROBAR FEINA ?

Els nostres titulats tenen un molt bon nivell d'inserció laboral. A l'IAB disposem de borsa de treball per alumnes i exalumnes i et podem orientar perquè completis la teva formació de forma òptima.

Aquests són els principals llocs de feina que pot desenvolupar un Tècnic/a en forneria, pastisseria i confiteria:

- 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
- Rebooster o reboatera
- Torronaire
- Elaborador o elaboradora de caramels i dolços

I SI VULL CONTINUAR LA MEVA FORMACIÓ?

Com a Tècnic/a en Forneria, pastisseria i confiteria es pot accedir directament al Batxillerat o a un Cicle Superior de Formació Professional.

A l'IAB, ell cicle formatiu de continuïtat natural és el de Tècnic/a en Processos i Qualitat de la Indústria Alimentària (p. 24), però també és possible especialitzar-se a través del nostre Curs d'Especialització de Forneria i Brioixeria Artesanal (p. 20) o diversificar la 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). Al nostre servei d'orientació t'ajudarem a valorar les teves opcions i possibilitats:

orientacio@institutaliments.barcelona



QUINES MATÈRIES S'HAN DE CURSAR?

Elaboracions de Forneria-Brioixeria	198h
Processos Bàsics de Pastisseria i Reboisteria	165h
Elaboracions de Confiteria i altres Especialitats	165h
Postres en la Restauració	132h
Productes d'Obrador	165h
Operacions i Control de Magatzem en la Indústria Alimentària	66h
Seguretat i Higiene en la Manipulació d'Aliments	66h
Presentació i Venda de Productes de Forneria i Pastisseria	66h
Matèries Primeres i Processos en Forneria, Pastisseria i Reboisteria	99h
Formació i Orientació Laboral	66h
Empresa i Iniciativa Emprenedora	66h
Anglès Tècnic	99h
Sintesi	264h
Formació en Centres de Treball	416h

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

