

CFGM

Forneria, pastisseria i confiteria



Ensenyament: Formació Professional

Grau: **Grau Mitjà**

Titulació: Tècnic o Tècnica

Cursos acadèmics: 2

Pràctiques en empreses del sector

Possibilitat de 3x2, tres cursos dues titulacions



**Escola Superior Hostaleria
Vedruna** Gràcia Barcelona

Tècnic o tècnica en Forneria, pastisseria i confiteria. Aquests estudis capaciten per elaborar i presentar productes de forneria, rebosteria i confiteria, conduint les operacions de producció, composició i decoració, en obradors i establiments de restauració.

Continguts

| | |
|---|------|
| MP1: Elaboracions en forneria-brioixeria. | 198h |
| MP2: Processos bàsics de pastisseria i rebosteria. | 165h |
| MP3: Elaboracions de confiteria i altres especialitats. | 165h |
| MP4: Postres en restauració. | 99h |
| MP5: Productes d'obrador. | 165h |
| MP6: Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària. | 66h |
| MP7: Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. | 66h |
| MP8: Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria. | 66h |
| MP9: Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria. | 99h |
| MP10: Formació i Orientació Laboral. | 66h |
| MP11: Empresa i iniciativa emprenedora. | 66h |
| MP12: Anglès tècnic | 99h |
| MP13: Síntesi | 264h |
| MP14: Formació en centres de treball. | 416h |

Continuïtat

Les persones que superen el cicle formatiu de grau mitjà obtenen un títol de tècnic, que els permet accedir:

- **al món laboral** principalment en obradors artesanals o industrials que elaboren productes de forneria, pastisseria i confiteria; així com en el sector de l'hostaleria.
- a un cicle de grau superior de formació professional.
- al batxillerat.