



Forneria, pastisseria i confiteria

Grau mitjà > dual

Gràcia Barcelona

Tècnic o tècnica en forneria, pastisseria i confiteria

Aquests estudis 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.

2 CURSOS

2.000 HORES

MATINS

Elaboracions de forneria-brioxeria	198 hores
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	165 hores
Elaboracions de confiteria i altres especialitats	165 hores
Postres en la restauració	99 hores
Productes d'obrador	165 hores
Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	66 hores
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66 hores
Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria	66 hores
Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria	99 hores
Formació i orientació laboral	66 hores
Empresa i iniciativa emprenedora	66 hores
Anglès tècnic	99 hores
Síntesi	264 hores
Formació en centres de treball	416 hores

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al món laboral com a: forner o fornera; elaborador o elaboradora de brioxeria, 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.

