

Forneria, Pastisseria i Confiteria

grau mitjà



Carrer Gran de Gràcia, 240
08012 Barcelona
T 932188269
secretaria@vedrunaproesh.cat

www.vedrunaproesh.cat



**Centre de Formació
Professional Integrada**

Xarxa del Sistema de Formació
i Qualificació Professionals de Catalunya

vedruna^{pro}
Escola Superior d'Hostaleria



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.



Sortides professionals

- ✓ 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
- ✓ Confter o confitera
- ✓ Reboster o rebostera
- ✓ Torronaire
- ✓ Elaborador o elaboradora de caramels i dolços



2 cursos



2.000 hores



Matins

Mòduls professionals	Hores en el centre educatiu	Hores d'estada a l'empresa	Hores totals
Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria	66	33	99
Elaboracions en forneria-brioixeria	165	86	251
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	132	66	198
Elaboracions de confiteria i altres especialitats	132	99	231
Postres en restauració	99	33	132
Productes d'obrador	132	66	198
Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	33	33	66
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66	33	99
Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria	66	66	132
Anglès professional	66		66
Digitalització aplicada als sectors productius	33		33
Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	33		33
Itinerari personal per a l'ocupabilitat I	99		99
Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	66		66
Projecte intermodular*	198		198
Mòdul professional optatiu	99		99
*Formació a l'empresa dual		515	
Formació a l'empresa dual intensiva		713	