



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.

