



### Forneria, Pastisseria i Confiteria

#### Descripció

Aquests estudis postobligatoris 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.

Tenen una durada de 2.000 hores (1.617 lectives en un centre educatiu i 383 pràctiques en un centre de treball) distribuïdes en **dos cursos** acadèmics.

Aquest estudi **substitueix** els cicles (LOGSE) Panificació i Rebosteria i Pastisseria i Forneria.

#### Continguts

- Matèries Primeres i Processos en Forneria, Pastisseria i Rebosteria (132 hores)
- Elaboracions de Forneria-Brioxeria (297 hores)
- Processos Bàsics de Pastisseria i Rebosteria (198 hores)
- Elaboracions de Confiteria i altres Especialitats (198 hores)
- Postres en la Restauració (132 hores)
- Productes d'Obrador (132 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)
- Formació i Orientació Laboral (99 hores)
- Empresa i Iniciativa Emprenedora (66 hores)
- Anglès Tècnic (99 hores)
- Síntesi (66 hores)
- Formació en Centres de Treball (383 hores)

Més informació del **currículum** a l'annex, apartat 5.3 'Descripció dels mòduls professionals i de les unitats formatives'

#### Accés

Tenen **accés directe** al cicle les persones que compleixen algun dels requisits següents:

- tenir el títol de graduat en educació secundària obligatòria,
- haver superat el curs específic per a l'accés als cicles de grau mitjà,
- tenir el títol de tècnic o de tècnic auxiliar,
- haver superat el segon curs del batxillerat unificat i polivalent (BUP),
- tenir altres estudis equivalents a efectes acadèmics,
- haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys,
- haver superat els mòduls obligatoris d'un programa de qualificació professional inicial (PQPI),
- tenir un títol per accedir a un cicle formatiu de grau superior.

Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una prova d'accés. Per presentar-s'hi cal tenir com a mínim 17 anys l'any en què es fa la prova.

#### Tràmits

Per cursar el cicle cal formalitzar una sol·licitud d'admissió i presentar-la al centre i per a l'ensenyament demanat en primer lloc.

Per a l'assignació de les places s'ordenen les sol·licituds segons la qualificació mitjana de l'ESO o dels estudis equivalents; les sol·licituds que tenen la mateixa puntuació s'ordenen a partir d'un número de desempat que s'obté per sorteig.

Hi ha un 20% de places reservades per als alumnes que accedeixen a un cicle mitjançant la prova d'accés o el curs específic d'accés; les sol·licituds d'aquests alumnes s'ordenen segons la qualificació obtinguda a la prova o al curs.

Aquest estudi és **gratuït** en els centres dependents del Departament d'Educació. Per a la resta de centres, consulteu l'import en el centre corresponent.

## Forneria, Pastisseria i Confiteria

### Continuïtat

#### Sortides acadèmiques

Amb aquests estudis s'obté el títol de **tècnic o tècnica**, que permet accedir:

- al batxillerat,
- a un cicle de grau superior de formació professional

#### Sortides professionals

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al **món laboral** com a:

- 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;
- reboster o rebostera;
- torronaire, i
- elaborador o elaboradora de caramels i dolços.

### Normativa

- Decret 126/2012, de 16 d'octubre, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà de forneria, pastisseria i confiteria (DOGC núm. 6236, de 19.10.2012)