

Forneria , Pastisseria i Confiteria

Indústries Alimentàries - 2000 hores (2 cursos acadèmics) – Grau Mitjà

Nivell exigít per a l'admissió. S'han d'acreditar alguns dels estudis següents:

FP 1, 4rt ESO superat, 2n BUP amb tot aprovat, 1er cicle d'ensenyament secundari experimental, Mòdul professional 2 experimental, títol de Tècnic per haver superat un cicle formatiu de grau mitjà d'una altra especialitat, prova d'accés a CFPM.

Funcions:

Aquesta figura exercirà la seva activitat, principalment, en l'àrea d'elaboració d'aliments del sector d'hoteleria i restauració i pastisseria artesana, tot i que també podrà incorporar-se al sector d'indústries agroalimentàries i establiments comercials d'aliments i begudes.

De què treballaràs?

- Pastisser de qualsevol tipus d'establiment o allotjaments.
- Empleat de departament d'economat o magatzem.
- Cap de partida.
- Mestre obrador.

On treballaràs?

- Pastisseries.
- Indústries agroalimentàries.
- Empreses dedicades al magatzematge i distribució de productes alimentaris.
- "Boutiques" de pa.
- Tendes especialitzades en menjars preparats.

Què estudiaràs?

- Elaboracions en forneria i brioixeria. (297 h.)
- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria. (198 h.)
- Elaboracions de confiteria i altres especialitats. (198 h.)
- Postres en la restauració. (132 h.)
- Productes d'obrador. (132 h.)
- Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària. (66 h.)
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. (66 h.)
- Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria. (66 h.)
- Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria. (132 h.)
- Formació i Orientació Laboral. (99 h.)
- Empresa i iniciativa emprenedora. (66 h.)
- Síntesi. (66 h.)
- Formació en centres de treball. (383 h.)