

## Curs

# Especialització en Forneria i Brioixeria Artesanals

**Durada de l'estudi: 600 hores**

**Dates de preinscripció: del 29 de novembre al 2 de desembre de 2021**

**Publicació del llistat d'admesos 3 de desembre de 2021 a partir de les 13:00h**

**Dates de matriculació: del 6 de desembre al 10 de desembre 2021**

**Inici i horari del curs: Inici 10/01/2022 i finalització 31/07/2022**

**Horaris: Dl. 15:00h-20:00h, Dt. 15:00h-20:00h, Dc. 15:00h-20:00h i Dj. 16:00h-20:00h**

**Preu del curs: 200 € + 40 € d'armariet**

### **Requisits d'accés:**

Títol de Tècnic en Cuina i Gastronomia

Títol de Tècnic en Forn, Rebosteria i Confiteria

Títol de Tècnic en Comercialització de Productes Alimentaris

Títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina

### **Què aprendré a fer?**

- Preparar i mantenir instal·lacions, equips, màquines i eines, garantint la neteja, funcionament, en condicions de qualitat, seguretat i eficiència.
- Programar equips i sistemes de producció de fred i de calor, regulant per a la conservació, elaboració i cocció dels productes semi acabats i acabats.
- Aplicar tècniques de fred positiu i negatiu en la conservació de matèries primeres, garantint la cadena de fred dels productes.
- Obtenir masses mare de cultiu i preferments de cereals, aplicant tècniques apropiades segons el procediment i tipus de massa, productes de fleca i brioixeria artesanal.
- Obtenir masses de fleca i brioixeria artesanals, a partir de masses mare de cultiu i preferments de cereals i pseudocereals, aplicant tècniques apropiades segons el procediment i tipus de massa, utilitzant-les en l'elaboració de productes dolços i salats, amb o sense farcit de fleca i brioixeria artesanal.
- Obtenir productes de fleca i brioixeria artesanal, aplicant tècniques i procediments de cocció, acabat i presentació.
- Obtenir masses de pasta de full per a l'elaboració de peces dolces i salades, controlant les tècniques de plegat, temps de repòs i conservació per a la posterior utilització.

- Elaborar productes de pasta de full dolços i salats a partir de masses de pasta de full, controlant tècniques de cocció, aplicant tècniques de decoració i acabat de les peces.
- Decorar i compondre productes finals per a venda, exposició i concursos, fomentant el consum de la demanda actual i futura.
- Analitzar i tastar productes semi acabats i acabats de fleca i brioixeria artesanal, relacionant-los amb els paràmetres d'anàlisi i control prèviament establerts.
- Maridar i recomanar als clients productes de fleca i brioixeria artesanal, associant-los amb productes i elaboracions culinàries que els poguessin acompanyar i complementar.
- Garantir la normativa d'etiquetatge de les elaboracions, evitant al·lèrgies, intoleràncies i intoxicacions alimentàries en el consum i degustació dels productes.
- Aplicar els protocols i les mesures preventives de riscos laborals i protecció ambiental durant el procés productiu, per evitar danys en les persones i en l'entorn laboral i ambiental.

### **Pla de formació:**

Els mòduls professionals d'aquest cicle formatiu són els següents:

- Masses mare de cultiu i preferments
- Tecnologia del fred aplicada a la fleca artesanal
- Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals
- Pastisseria artesanal i pasta de full
- Tast i maridatge de productes de panificació

### **Sortides professionals:**

- Mestre Forner
- Elaborador de pastisseria
- Elaborador de masses i bases de pizza
- Reboster
- Catador de productes de panificació artesanal

Les persones que hagin obtingut el certificat que acredita la superació d'aquest curs d'especialització podran exercir la seva activitat principalment en obradors artesanals o semiindustrials que elaboren productes de forn, pastisseria i confiteria; així com en el sector d'hostaleria, subsector de restauració i com elaborador per compte propi o aliè. També exerceix la seva activitat en el sector de el comerç de l'alimentació en aquells establiments que elaboren i venen productes de fleca, pastisseria i rebosteria.

### **Més informació**

Reial Decret 482/2020 de 7 d'abril pel qual s'estableix el Curs d'especialització en fleca i pastisseria artesanals i es fixen els aspectes bàsics del currículum.