



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

Trobareu més informació al web preinscripcio.gencat.cat.

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)



Forneria, Pastisseria i Confiteria

Centres

Alt Empordà

Figueres

Institut Olivar Gran (17007609)
av. Maria Àngels Anglada, 11
17600 Figueres
Tel. 972504562
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Baix Camp

Cambrils

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme
(43007038)
c. Estel (Pg. Marítim)
43850 Cambrils
Tel. 977792837
Centre: públic
Horari: diürn

Baix Ebre

Tortosa

Institut Dertosa (43004438)
av. Estadi, 14
43500 Tortosa
Tel. 977501310
Centre: públic
Horari: diürn

Baix Empordà

Palafrugell

Institut Baix Empordà (17002557)
av. de les Corts Catalanes, s/n
17200 Palafrugell
Tel. 972300323
Centre: públic
Horari: diürn

Institut Baix Empordà (17002557)
av. de les Corts Catalanes, s/n
17200 Palafrugell
Tel. 972300323
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Baix Llobregat

Sant Feliu de Llobregat

Institut Martí Dot (08041519)
c. Josep Teixidor, 2-12
08980 Sant Feliu de Llobregat
Tel. 936851801
Centre: públic
Horari: diürn

Barcelonès

Barcelona

Institut dels Aliments de Barcelona
(08077435)
c. Longitudinal 4, 22
08040 Barcelona
Tel. null
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Institut dels Aliments de Barcelona
(08077435)
c. Longitudinal 4, 22
08040 Barcelona
Tel. null
Centre: públic
Horari: diürn-tarda

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona
(08044934)
c. Pintor Alsamora, 3-5
08016 Barcelona
Tel. 934080018
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Centre de Pastisseria del Gremi de Barcelona
(08074264)
pl. Pons i Clerc, 2
08003 Barcelona
Tel. null
Centre: privat
Horari: diürn

Fundació de Restauració i Hostalatge
(08058970)
pg. del Taulat, 243
08019 Barcelona
Tel. 934532904
Centre: privat
Horari: diürn

Vedruna Gràcia Barcelona (08006908)
c. Gran de Gràcia, 228-240
08012 Barcelona
Tel. 932188269
Centre: privat
Horari: diürn-matí

Garraf

Sitges

Institut Joan Ramon Benaprès
(08043981)
Camí de la Fita, s/n
08870 Sitges
Tel. 938943712
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Gironès

Girona

Institut Escola d'Hosteleria i Turisme de Girona (17001759)
c. Josep Viader Moliner, 11
17005 Girona
Tel. 972220122
Centre: públic
Horari: diürn

Maresme

Calella

Institut Bisbe Sivilla (08015171)
c. Valldebanador, 39
08370 Calella
Tel. 937661201
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Osona

Tona

Institut de Tona (08054277)
c. Torres i Bages, 32
08551 Tona
Tel. 938125723
Centre: públic
Horari: diürn

Ripollès

Ripoll

Institut Abat Oliba (17005704)
ctra. Barcelona, 57
17500 Ripoll
Tel. 972701150
Centre: públic
Horari: diürn

Segrià

Lleida

Institut d'Hoteleria i Turisme
(25006720)
Partida Caparrella, s/n
25192 Lleida
Tel. 973281182
Centre: públic
Horari: diürn

Selva

Lloret de Mar

Institut Ramon Coll i Rodés
(17005911)
c. Senyora de Rossell, 28-30
17310 Lloret de Mar
Tel. 972370385
Centre: públic
Horari: diürn-matí



Forneria, Pastisseria i Confiteria

Centres

Urgell

Agramunt

Institut Ribera del Sió (25005260)

c. Petronel·la, 1
25310 Agramunt
Tel. 973390803
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Val d'Aran

Les

Institut d'Ostalaria de Les-Val d'Aran

(25006148)
c. dels Banys, s/n
25540 Les
Tel. 973647242
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Vallès Occidental

Terrassa

Institut Cavall Bernat (08053251)

c. la Castellassa, s/n
08227 Terrassa
Tel. 937851143
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Institut Cavall Bernat (08053251)

c. la Castellassa, s/n
08227 Terrassa
Tel. 937851143
Centre: públic
Horari: diürn-tarda