



Forneria i Brioixeria Artesanal

Descripció

Aquests estudis capaciten per elaborar, presentar i maridar productes tradicionals de forneria i brioixeria artesanals, dolços i salats, amb o sense farciment, a partir de masses mare de cultiu i preferments amb cereals tradicionals, especials i pseudocereals, respectant els requeriments de l'elaboració artesana i aplicant tècniques actuals, amb creativitat i innovació, i d'acord amb la normativa vigent de seguretat alimentària, de prevenció de riscos i de protecció mediambiental.

La durada és de 600 hores (495 en un centre educatiu i 105 en un centre de treball).

Continguts

- Masses Mare de Cultiu i Preferments (99 hores)
- Tecnologia del Fred Aplicada a la Forneria Artesanal (66 hores)
- Pans Artesans de Cereals Tradicionals, Especials i Pseudocereals (132 hores)
- Brioixeria Artesanal i Pastes de Massa Fullada (132 hores)
- Tast i Maridatge de Productes de Panificació (66 hores)
- Formació en Centres de Treball (105 hores)

Més informació del currículum a l'annex 3, 'Relació de mòduls professionals i unitats formatives'.

Accés

Per accedir al curs d'especialització en Forneria i Brioixeria Artesanals és necessari tenir algun dels títols següents:

- Tècnic o tècnica en Cuina i Gastronomia (CFPM HT10)
- Tècnic o tècnica en Forneria, Pastisseria i Confiteria (CFPM IA60)
- Tècnic o tècnica en Comercialització de Productes Alimentaris (CFPM CM20)
- Tècnic superior o tècnica superior en Direcció de Cuina (CFPS HTD0)

Tràmits

Per accedir a un curs d'especialització de formació professional cal formalitzar la sol·licitud de preinscripció. Només es pot presentar una sol·licitud per persona.

La sol·licitud es presenta al centre demanat, junt amb la documentació acreditativa. No s'admeten sol·licituds fora de termini. La falsedat o frau en les dades al·legades o la presentació de més d'una sol·licitud de preinscripció comporten la invalidació dels drets de prioritat que puguin correspondre.

Continuïtat

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 forneria, pastisseria i confiteria; en el sector de l'hostaleria, subsector de restauració; com a elaborador o elaboradora per compte propi o aliè, i també exercint la seva activitat en el sector del comerç de l'alimentació en aquells establiments que elaboren i venen productes de forneria, pastisseria i rebosteria.

Les ocupacions i llocs de treball més rellevants són els següents:

- mestre forner o mestra fornera
- elaborador o elaboradora de brioixeria
- elaborador o elaboradora de masses i bases de pizza
- reboster o rebostera
- tastador o tastadora de productes de panificació artesanal

Normativa

- Resolució EDU/2868/2022, de 23 de setembre, per la qual s'estableix el currículum del curs d'especialització de Forneria i Brioixeria Artesanal (DOGC núm. 8762, de 29.9.2022)



Forneria i Brioixeria Artesanal

Centres

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-tarda

Barcelonès

Barcelona

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

Gironès

Girona

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

Segrià

Lleida

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