



Forneria, Pastisseria i Confiteria

Descripció

Avís: canvis en els cicles d'FP per al curs 2024-2025

- S'introdueixen nous mòduls per millorar la competència en els àmbits de la sostenibilitat i la digitalització.
- L'estada en un centre de treball és de 515 hores per als cicles de grau mitjà i superior, i de 416 hores per als de grau bàsic.
- Es modifiquen les vies d'accés.

En breu actualitzarem aquesta informació per a cadascun dels cicles.

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 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
- Elaboracions de Forneria-Brioxeria
- Processos Bàsics de Pastisseria i Rebosteria
- Elaboracions de Confiteria i altres Especialitats
- Postres en la Restauració
- Productes d'Obrador
- Operacions i Control de Magatzem en la Indústria Alimentària
- Seguretat i Higiene en la Manipulació d'Aliments
- Presentació i Venda de Productes de Forneria i Pastisseria
- Formació i Orientació Laboral
- Empresa i Iniciativa Emprenedora
- Anglès Tècnic

- Síntesi
- Formació en Centres de Treball

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

Accés

Per al curs 2024-2025, pots accedir als cicles de grau mitjà si compleixes algun dels requisits següents:

Tenir un d'aquests títols:

- Graduat/ada en educació secundària obligatòria.
- Tècnic/a bàsic/a.
- Tècnic/a.
- Tècnic/a superior.
- Tècnic/a auxiliar.
- Batxillerat superior (plans educatius anteriors a la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig).
- Titulacions equivalents per accedir als cicles formatius de grau superior.

O bé, haver superat:

- Una oferta formativa de certificat professional inclosa en el cicle.
- Un curs de formació específic per accedir als cicles de grau mitjà.
- Una prova d'accés.
- El segon curs del primer cicle experimental de reforma dels ensenyaments mitjans.
- El tercer curs del Pla 1963 o segon de comuns experimental dels ensenyaments d'arts aplicades i oficis artístics.
- El segon curs de BUP, amb un màxim de dues matèries suspeses.
- Haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per tenir 40 anys o més i acreditar experiència laboral o professional.



Forneria, Pastisseria i Confiteria

- Altres estudis o cursos de formació equivalents acadèmicament.

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 10 % 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.

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

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

Bages

Manresa

Joviat (08020036)
c. Rubió i Ors, 5-17
08240 Manresa
Tel. 938726988
Centre: privat
Horari: diürn-matí

Baix Camp

Cambrils

Institut Escola d'Hosteleria 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-matí

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

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

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

Centre de Pastisseria del Gremi de Barcelona (08074264)
pl. Pons i Clerc, 2
08003 Barcelona
Tel. 932687877
Centre: privat
Horari: diürn

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

Vedruna Pro, Superior d'Hosteleria
(08078749)
c. Gran de Gràcia, 240
08012 Barcelona
Tel. null
Centre: privat
Horari: diürn

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-matí

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

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



Forneria, Pastisseria i Confiteria

Centres

08551 Tona
Tel. 938125723
Centre: públic
Horari: diürn

Tel. 937851143
Centre: públic
Horari: diürn-tarda

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

Urgell

Agramunt

Institut Ribera del Sió (25005260)
c. Petronel·la, 1
25310 Agramunt
Tel. 973390803
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