



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.

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)
- Projecte de Forneria i Brioixeria Artesanal (105 hores)

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

Accés

Per accedir al curs 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)

A més, si hi ha places lliures, pots optar a un 20 % d'aquestes places, si compleixes un dels requisits següents:

- Tenir un títol de tècnic/a o tècnic/a superior d'FP diferent dels que donen accés al curs, però acreditar que tens experiència en l'àrea professional.
- Tenir un títol de tècnic/a o tècnic/a superior d'FP diferent dels que donen accés al curs, però acreditar que tens uns coneixements previs adequats.
- Acreditar que tens coneixements per seguir amb èxit el curs d'especialització, tot i que no tinguis un títol de tècnic/a o tècnic/a superior d'FP. En aquest cas, obtindràs un certificat acadèmic de realització del curs amb aprofitament.

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



Forneria i Brioixeria Artesanal

- 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

Barcelonès

Barcelona

Institut dels Aliments de Barcelona

(08077435)

c. Longitudinal 4, 22

08040 Barcelona

Tel. null

Centre: públic

Horari: diürn-tarda

Centro privado de Hostelería

Hofmann (08078646)

c. Banys Vells, 17

08003 Barcelona

Tel. null

Centre: privat

Horari: diürn

Segrià

Lleida

Institut d'Hoteleria i Turisme

(25006720)

Partida Caparrella, s/n

25192 Lleida

Tel. 973281182

Centre: públic

Horari: diürn-tarda

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