



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B DIRECCIÓ GENERAL
/ FORMACIÓ
PROFESSIONAL
I FORMACIÓ
PROFESSORAT



UNIÓ EUROPEA
Fons Social Europeu
L'FSE inverteix en el teu futur

FAMÍLIA D'INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES (INA)

CFGM Tècnic en Forneria, pastisseria i rebosteria (INA21)



FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS



Cicle formatiu: Forneria, rebosteria i confiteria		
Condicions d'accés (comunes a tots els cicles formatius de grau mitjà)	Títol que s'obté: tècnic en Forneria, rebosteria i confiteria	
Accés directe <ul style="list-style-type: none"> • Graduat en ESO o equivalent. • Haver superat 2n de BUP. • Títol professional bàsic o de tècnic d'un altre CFGM. • Qualsevol titulació oficial de nivell superior. • ... Accés mitjançant prova <ul style="list-style-type: none"> • En el cas de no poder accedir directament al cicle es pot dur a terme una prova d'accés per a majors de 17 anys. 	Sortides professionals	
	<ul style="list-style-type: none"> • Forner, pastisser, confiter, reboster, torroner, xurrer, galeter, gelater. • Elaborador de rebosteria, pastes i bases de pizza. • Elaborador i decorador de pastissos. • Elaborador de caramels i dolços i de productes de cacau i xocolata. • Elaborador de postres en restauració. 	Tipologia d'empresa: <ul style="list-style-type: none"> • A la indústria alimentària: fàbriques de pa, forns industrials, indústria del gelat, pastissera, galetera, confitera, centres d'envasatge, etc. • En comerços alimentaris: botigues de pa i forns, pastisseries, bomboneries, gelateries, comerços de confits, etc. • En establiments d'oci amb servei d'aliments: hotels, restaurants...
Vinculació amb altres estudis: Batxillerat (accés directe amb el títol de tècnic). Cicle formatiu de grau superior (preferència en l'admissió en un cicle de la mateixa família professional). Cursos d'especialització professional.		

	Coneixements previs	Mòduls formatius	H o r e s	Exemples d'activitats i continguts
1r	Llengües: Expressió oral i escrita correctes. Matemàtiques: Ús d'unitats de mesura, de factors de conversió i regles de tres, càlculs de percentatges i proporcions. Càlculs mercantils. Biologia: Éssers unicel·lulars, principis immediats, nutrients, higiene alimentària bàsica, mètodes de conservació dels aliments, activitat de l'aigua a _w . Geografia i història: Ubicació dels principals països productors d'aliments i el seu clima. Origen històric i geogràfic dels principals aliments. Física i química: Composició bàsica i estats de la matèria, enllaços químics, propietats de l'aigua, duresa de l'aigua, dissolucions vertaderes i dispersions col·loïdals, transmissió de l'energia tèrmica, pH. Informàtica: Ús de fulls de càlcul a Google Drive, documents i formularis de Google, navegadors web i correu electrònic a l'ordinador o el telèfon mòbil o similar.	0024. Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria.¹	100 h	<ul style="list-style-type: none"> • Donades les proporcions d'ingredients d'una recepta, calcular les quantitats de matèria primera per obtenir una quantitat de producte diferent. Donada una quantitat d'ingredients amb unes unitats, transformar-les en unes altres unitats. • Coneguda la densitat d'un líquid (llet, nata, oli...), calcular la massa d'un cert volum o bé el volum d'una certa massa. • Calcular el cost d'un producte elaborat a partir del preu dels ingredients (escandall). • Pràctiques de determinació de la humitat de la farina, extracció de gluten al taller, observació de la gelatinització i retrogradació del midó, identificació de sucres reductors. • Visites tècniques a fàbriques d'aliments. • La farina i altres productes amilacis: origen, composició, tipus, propietats característiques, usos, normativa reguladora. • Elements fermentants. El llevat. El llevat natural o pasta mare. Els gasificants. Tipus i usos. • El pa: ingredients fonamentals; procés d'elaboració; processos físics, químics i biològics que hi intervenen; tipus de pa; normativa reguladora. • La xocolata: origen, el cacau, tipus, procés productiu, composició, temperament de la xocolata, defectes, normativa reguladora. • Instruccions d'ús i pràctica de la maquinària, utilitatge i instrumental de l'obrador i de laboratori. • Interpretar fitxes tècniques de matèria primera i elaborar fitxes tècniques i de producció de producte elaborat.
	Llengües: Comprensió lectora, capacitat de síntesi, redacció de la fitxa tècnica d'una recepta. Domini del català i el castellà. Matemàtiques: Taules de multiplicar; regla de tres; percentatges; sumar, restar i dividir amb agilitat; sistema mètric; pes i volum. Biologia: Comportament de les matèries primeres i productes elaborats. Comportament dels llevats. El gluten. Geografia i història: Ubicar al mapa les diferents comunitats i províncies de l'Estat espanyol, els països europeus i les capitals. Física i química: Reaccions visuals que es poden desencadenar amb l'aplicació de la calor i el fred. Informàtica: Nivell d'usuari bàsic.	0025. Elaboracions de forneria i rebosteria.	350 h	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar una recepta o fitxa tècnica. Escriure la recepta desenvolupada al taller. Llegir i interpretar una fitxa tècnica de producció. • Sumar amb rapidesa les peces a les llaunes. Convertir una recepta segons necessitats de volum, expressar una recepta en percentatges en lloc de gramatge. Mesurar ingredients a partir d'un valor determinat. Calcular i elaborar el pes final de la pasta per elaborar un volum determinat de panets o peces de rebosteria. Calcular la mateixa recepta amb les característiques per ser congelades en cru. Substituir a la recepta el llevat fresc per llevat deshidratat. Calcular la hidratació de les pastes. Calcular el pes del llevat natural que cal utilitzar i expressar-ne el percentatge. Calcular el pes de la pasta que va dins cada motlle segons la grandària. • Entendre el comportament dels llevats i les necessitats de gramatge d'aquests segons el temps que ha de fermentar o la natura dels ingredients que conformen la pasta. Diferència de llevat natural i la resta. Obtenció del gluten de diferents farines. A partir de diferents farines, blat i sègol elaborar pasta de pa calculant la temperatura final de la pasta, temperatura de l'aigua per aconseguir la temperatura final de la pasta adient i calcular el temps de fermentació en funció de la quantitat de llevat fresc. Observar el comportament de les pastes segons les farines utilitzades. • Ubicar i contextualitzar diferents peces al mapa. Descobrir-ne l'origen. Elaborar diferents pans i ubicar-los al mapa. Cercar informació detallada d'algunes curiositats que envolten la història i l'origen del pa i de les peces concretes. • Estudi de les reaccions visuals, sensorial i gustatives que ocorren dins el taller. Diferències del producte segons la temperatura i el vapor al forn. • Introduir a l'ordinador les receptes, donar de baixa i alta els productes extrets del magatzem.
	Llengües: Domini del català i del castellà. Comprensió lectora, capacitat de síntesi, redacció d'una fitxa tècnica. Matemàtiques: Taules de multiplicar; regla de tres; percentatges; sumar, restar, dividir amb agilitat; sistema mètric; pes i volum. Biologia: Entendre la fragilitat i la peribilitat dels ingredients, així com la possible substitució per un de la mateixa natura. Geografia i història: Conèixer el mapa d'Espanya i Europa a través de la pastisseria regional i tradicional. Festes i tradicions. Física i química: Comportament dels gasificants i els coagulants. Informàtica: Nivell d'usuari bàsic.	0026. Processos bàsics de pastisseria i rebosteria.²	225 h	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretar una recepta o fitxa tècnica. Escriure una recepta creada o desenvolupada al taller. Utilització del llenguatge tècnic i la terminologia culinària. • Sumar amb rapidesa les peces a les llaunes. Convertir una recepta segons les necessitats de volum, expressar una recepta en percentatges en lloc de gramatge. Mesurar ingredients a partir d'un valor determinat. • Substitució d'ingredients de la mateixa natura o segons les necessitats del consumidor. Substituir la farina de blat per blat de les índies per a segons quines elaboracions. • Poder ubicar i contextualitzar diferents peces al mapa. Descobrir l'origen, relacionar-lo amb l'origen, les festes religioses i el significat d'aquestes. Sensibilitzar i entendre les diferents religions i restriccions gastronòmiques d'aquestes. • Temperatura de coagulació de l'ou, gelatinització de les coes de peix. • Emprar el Drive per cercar receptes o introduir-ne de noves, donar de baixa productes, emplenar fitxes per poder gestionar-ne la producció i el valor de venda.

	<p>Llengües: Expressió oral i escrita correctes, expressió de quantitats.</p> <p>Matemàtiques: Ús d'unitats de mesura, múltiples i submúltiples d'unitats comunes, de factors de conversió i regles de tres, mitjana simple i ponderada, càlcul de percentatges i proporcions, càlculs mercantils.</p> <p>Biologia: Factors que determinen l'estabilitat dels aliments, mètodes de conservació dels aliments.</p> <p>Física i química: Energia lluminosa i tèrmica, oxidacions (en relació amb els factors que afecten l'estabilitat d'aliments).</p> <p>Informàtica: Ús de fulls de càlcul a Google Drive, documents i formularis de Google, navegadors web i correu electrònic a l'ordinador o el telèfon mòbil o similar. Programari de control d'inventari.</p>	0030. Operacions i control de magatzem a la indústria alimentària. ²	65 h	<ul style="list-style-type: none"> Control de l'inventari (estoc) manual i informatitzat. Càlcul del preu de la matèria primera (ingredients) pel sistema FIFO i PMP (preu per mitjana ponderada). Càlcul del punt de comanda. Càlcul de l'estoc de seguretat. Càlcul del valor de l'inventari. Recepció de mercaderies. Procediment, documentació i control de qualitat. Normativa aplicable. Emmagatzematge de mercaderies. Sistemes, classificació, codificació, condicions, documentació i normativa aplicable. Expedició de mercaderies. Preparació, envasat i embalatge, etiquetat, documentació i normativa aplicable. Transport de mercaderies. Transport intern i extern. Manipulació de càrregues. Mitjans de transport. Documentació i normativa aplicable.
	<p>Llengües: Expressió oral i escrita correctes. Ús de terminologia científicotècnica.</p> <p>Matemàtiques: Ús d'unitats de mesura, múltiples i submúltiples d'unitats comunes, de factors de conversió i regles de tres, càlculs de percentatges i proporcions.</p> <p>Biologia i geologia. Éssers unicel·lulars, factors que determinen l'estabilitat dels aliments, mètodes de conservació dels aliments, toxiinfeccions alimentàries, higiene personal i alimentària bàsica. Origen i qualitat de l'aigua de les Illes Balears.</p> <p>Geografia i història: Evolució de la salut pública.</p> <p>Física i química: Composició bàsica i estats de la matèria, enllaços químics, propietats de l'aigua, duresa de l'aigua, dissolucions vertaderes i dispersions col·loïdals, factors que les determinen, expressió de concentracions, pH.</p> <p>Informàtica: Ús de fulls de càlcul a Google Drive, documents i formularis de Google, navegadors web i correu electrònic a l'ordinador o el telèfon mòbil o similar.</p>	0031. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. ²	65 h	<ul style="list-style-type: none"> Preparació de solucions de detergents i desinfectants de la concentració adequada a diferents aplicacions. Determinació de la dosi necessària de desinfectant segons la concentració de l'agent usat i el volum necessari (p. ex., desinfecció d'aigua d'aljub, desinfecció de fruita i verdura). Interpretació de fitxes tècniques de detergents i desinfectants. Ús pràctic de detergents i desinfectants. Ús d'equips i tests diversos d'autocontrol: pH-metre, cloròmetre, balances, termòmetre, fotòmetre, detecció de proteïnes, de biofilms... Ús de registres d'autocontrol: comprovació de neteja, de clor a l'aigua de xarxa, d'incidències i mesures correctores, d'emmagatzematge... Neteja i desinfecció: conceptes, procediments, sistemes, productes, comprovació, planificació i supervisió. Higiene alimentària: perills alimentaris, malalties de transmissió alimentària, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, ... Sistemes d'autocontrol a l'empresa alimentària. Control de qualitat. Pla de prerequisits. anàlisi de perills i punt de control crític...
	<p>Llengües: Expressió oral i escrita correctes. Ús de terminologia comercial. Expressió educada, amigable, assertiva i amb bona capacitat comunicativa.</p> <p>Matemàtiques: Càlcul de percentatges i proporcions (descomptes, taxes i impostos). Càlculs mercantils. Arqueig i operacions comptables bàsiques.</p> <p>Biologia: Factors que determinen l'estabilitat dels aliments, mètodes de conservació dels aliments, mecanismes de percepció.</p> <p>Geografia i història: Origen històric i geogràfic dels principals aliments. Hàbits i costums alimentaris en diferents indrets i èpoques (històriques i de l'any). Aliments tradicionals.</p> <p>Física i química: Energia lluminosa i tèrmica, oxidacions (en relació amb els factors que afecten l'estabilitat d'aliments).</p> <p>Informàtica: Ús de fulls de càlcul a Google Drive, documents i formularis de Google, navegadors web i correu electrònic a l'ordinador o el telèfon mòbil o similar. Programari de control de caixa.</p>	0032. Presentació i venda de productes de forn i pastisseria.	65 h	<ul style="list-style-type: none"> Càlcul del cost de la matèria primera (escandall) dels productes elaborats. Elaboració del full de cost. Càlcul del cost de fabricació. Càlcul de l'amortització de béns a partir del seu cost, vida útil i valor residual. Càlcul del punt d'equilibri, contribució marginal unitària i total. Els costos i les seves classes. Estructura de costos, situacions de desequilibri. Establiment del preu: factors que hi intervenen. Marge sobre cost i sobre preu. Posició competitiva. Altres sistemes. Descompte. IVA. Exposició de productes: punts freds i calents. Encalentir punts freds. Productes ganxo. Nivells d'exposició. Estructura de l'assortiment. Mitjans de pagament: diners, transferències, targetes de crèdit, dèbit i moneder; xecs, lletres de canvi, pagarés... Elements i ús. Tipus de codis de barres. Lectors de codis de barres. Tecnologia RFID. Atenció al client. Queixes i reclamacions. Arbitratge de consum. Normativa aplicable. Aparadorisme i decoració del punt de venda. Animació del punt de venda. Fidelització.
	<p>Llengües: Català i castellà. Capacitat per fer resums, esquemes i mapes conceptuals. Saber redactar i expressar-se oralment per fer exposicions orals i presentacions en públic.</p> <p>Matemàtiques: Càlculs elementals, percentatges i regles de tres.</p> <p>Biologia: Conceptes d'anatomia i fisiologia del cos humà.</p> <p>Geografia i història: Coneixements bàsics de la història de la humanitat. Coneixement de la Revolució Industrial per comprendre l'origen del dret i l'origen de les teories de l'organització del treball.</p> <p>Informàtica: Coneixements bàsics d'ofimàtica. Coneixements d'ús: sobre plataformes d'aula virtual, d'eines col·laboratives web 2.0, d'eines informàtiques de ludificació, de presentacions visuals i de xarxes socials...</p> <p>Competències socials i creatives: Habilitats socials, intel·ligència emocional, capacitat comunicativa, capacitat creativa i capacitat de treball en equip.</p>	0033. Formació i orientació laboral	90 h	<ul style="list-style-type: none"> La relació laboral. Drets i deures laborals. El contracte de treball. Modalitats contractuals. La jornada laboral i la retribució. Els permisos laborals i la nòmina. La representació dels treballadors a l'empresa. La negociació col·lectiva i el conveni col·lectiu. La Seguretat Social. El sistema de la Seguretat Social. Obligacions amb la SS d'empresaris i treballadors. L'acció protectora de la SS. La salut laboral. Treball i salut. Drets i obligacions en matèria de prevenció de riscos laborals. La gestió de la prevenció a l'empresa. Els riscos professionals i la seva prevenció. Actuació davant emergències. Els equips de treball. La comunicació a l'equip de treball. Els conflictes i la seva resolució. La gestió del conflicte laboral. La carrera professional. La presa de decisions. La recerca de feina. Processos, eines i selecció de personal. Treball col·laboratiu. Treballs per projectes. Treballs en equip. Exposicions orals.
2n	<p>Llengües: Comprensió lectora. Ortografia.</p> <p>Matemàtiques: Conversió de tot tipus de mesures. Grams, litres, metre, metre cúbic, graus... Escalar les quantitats. Dominar el càlcul i la regla de tres.</p> <p>Biologia: Coneixement dels productes naturals que s'utilitzen. Distingir fruites, verdures... Conèixer-ne l'estacionalitat i la zona geogràfica. Toxiinfeccions.</p> <p>Geografia i història: Totes les elaboracions tenen un origen històric i s'han de saber situar en el seu context. De la mateixa manera la geografia és un element que orienta en l'elecció dels ingredients.</p> <p>Física i química: Totes les elaboracions tenen uns processos en què intervenen infinitat de factors físics i químics. Coccio, torrat, reacció de Maillard, caramel·lització, gasificació, congelació.</p> <p>Informàtica a nivell usuari: Ha d'emprar processadors de textos, fulls de càlcul, presentacions.</p>	0027. Elaboracions de confiteria i altres especialitats.	195 h	<ul style="list-style-type: none"> Pastes regionals. Interpretar perfectament les instruccions i els processos descrits a la recepta. Escriure correctament el nom de l'elaboració. Calcular els elements sobre les llaunes del forn multiplicant les files per les columnes. Calcular la pasta total necessària per obtenir pastes d'un pes determinat a la divisora. Conservació de les preparacions. Xocolata: interpretar perfectament les instruccions i els processos descrits a la recepta. Utilitzar els instruments de mesura, termòmetre, refractòmetre, balança de precisió. Fenomen de la cristal·lització dels greixos. Petita maquinària complexa. Aerògraf, pistola compressora de xocolata fusa Gelats. Interpretar perfectament les instruccions i els processos descrits a la recepta. Conversió de mesures. Grams, litres, metre, metre cúbic, graus... <i>Overrun</i>. El fenomen de la congelació.

<p>Llengües: Els estudiants han de poder expressar-se amb fluïdesa, claredat i coherència, emprant de manera correcta la terminologia pròpia de la disciplina, de manera que siguin capaços de donar congruència a les seves argumentacions i de fer-les comprensibles als altres.</p> <p>Matemàtiques: Desenvolupament de les capacitats analítiques i d'abstracció, la intuïció i el pensament lògic i rigorós a través de les matemàtiques.</p> <p>Biologia: Coneixements bàsics de peribilitat. Estacionalitat dels productes. Conceptes bàsics de dietètica i nutrició. Normes bàsiques de seguretat i higiene.</p> <p>Geografia i història: Procurar que els estudiants adquireixin una sèrie de competències generals que els siguin d'utilitat per a la seva vida laboral.</p> <p>Física i química: Capacitació per a la utilització dels coneixements teòrics i pràctics adquirits en la definició i plantejament de problemes i en la recerca de solucions en contextos acadèmics.</p>	0028. Postres en restauració. ²	215 h	<ul style="list-style-type: none"> Organitzar les tasques per a les elaboracions de postres en restauració. Documentació associada als processos productius de postres. Descripció i interpretació. Convertir els ingredients de kg a gr. Càlcul. Utilitzar una regla de tres per obtenir la relació pes/preu d'una elaboració. Organitzar les tasques per a les elaboracions de postres en restauració analitzant les fitxes tècniques. Realització de diagrames per a l'organització i seqüenciació de les diverses fases productives. Fer un calendari amb les estacions dels productes. Elaborar un llistat d'ingredients vàlids per a consumidors amb requeriments dietètics especials. Elaborar semifreds reconeixent i aplicant els diferents procediments. Conservació. Elaborar postres a base de fruites reconeixent i aplicant els diversos coneixements. Aplicació de normes d'higiene i seguretat alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental. Normes i combinacions bàsiques de colors. Tècniques de presentació i decoració. Experimentació i avaluació de possibles combinacions.
<p>Llengües: Expressió oral i escrita correctes. Ús de terminologia científicotècnica.</p> <p>Matemàtiques: Ús d'unitats de mesura, múltiples i submúltiples d'unitats comunes, de factors de conversió i regles de tres, càlcul de percentatges i proporcions.</p> <p>Biologia: Èssers unicel·lulars, principis immediats, nutrients, higiene alimentària bàsica, factors d'alteració dels aliments, activitat de l'aigua a_w, mètodes de conservació, els additius alimentaris, l'etiquetatge alimentari.</p> <p>Geografia i història: Costums alimentaris en diferents indrets i èpoques de l'any. Aliments tradicionals.</p> <p>Física i química: Composició bàsica i estats de la matèria, enllaços químics, dissolucions vertaderes i dispersions col·loïdals, factors que les determinen, expressió de concentracions, pH.</p> <p>Informàtica: Ús de fulls de càlcul a Google Drive, documents i formularis de Google, navegadors web i correu electrònic a l'ordinador o al telèfon mòbil o similar.</p>	0029. Productes d'obrador.	170 h	<ul style="list-style-type: none"> Càlcul del temps i la mà d'obra necessàries per dur a terme les diferents produccions. Ús dels registres del sistema d'autocontrol i operatius. Pràctiques d'observació al microscopi de llevats, bacteris i grans de midó. Cultiu de microorganismes en plaques de Petri i de Rodac. Elaboració de fitxes de producció, fitxes tècniques i fulls de cost de productes. Càlcul del valor nutricional d'una recepta a partir del valor nutricional del seu ingredients presos d'una taula. Visites a fàbriques d'aliments: galetes, panificadores... Organització de la tasca a l'obrador. Distribució de la feina. Llocs de feina. Documentació associada. Producció de pastes de rebosteria i pastisseria. Norma de qualitat. Productes elaborats amb les diferents pastes. Elaboració de productes per a col·lectivitats especials: al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Productes per a celíacs, persones al·lèrgiques, intolerants a la lactosa, persones amb sobrepès o obesitat. Envasament i embalatge de productes: factors determinants de les alteracions en els aliments. Materials d'envasament. Envasament al buit i en atmosfera protectora. Envasos actius i intel·ligents.
<p>Llengües: Català i castellà. Capacitat per fer resums, esquemes i mapes conceptuals. Saber redactar i expressar-se oralment per fer exposicions orals i presentacions en públic.</p> <p>Matemàtiques: Càlculs elementals, percentatges i regles de tres.</p> <p>Geografia i història: Coneixements bàsics de la història de la humanitat. Coneixement de la revolució industrial per comprendre l'evolució històrica del concepte d'empresari i l'evolució dels models d'organització empresarial.</p> <p>Informàtica: Coneixements bàsics d'ofimàtica. Coneixements d'ús: sobre plataformes d'aula virtual, d'eines col·laboratives web 2.0, d'eines informàtiques de ludificació, de presentacions visuals i de xarxes socials.</p> <p>Competències socials i creatives: Habilitats socials, intel·ligència emocional, capacitat comunicativa, capacitat creativa, capacitat de treball en equip i de lideratge. Capacitat en innovació, emprenedora i proactiva. Ser capaç de construir un discurs sintètic en què es comuniqui de manera creïble i empàtica la proposta de valor que representa el producte o servei del seu projecte empresarial (<i>elevator pitch</i>).</p>	0034. Empresa i iniciativa emprenedora	60 h	<ul style="list-style-type: none"> Emprenedoria i iniciativa emprenedora. Esperit i característiques de l'emprenedor. Cultura emprenedora. Innovació i desenvolupament econòmic. Pla d'empresa. Situació econòmica actual. L'autoocupació. El pla o projecte d'empresa. Estructura del pla d'empresa. L'empresa. Anàlisi de l'entorn: la matriu DAFO. La imatge corporativa. Responsabilitat social corporativa (RSC). La cultura empresarial. La idea emprenedora. El model Canvas. Documents de la gestió administrativa de l'empresa. Pla de producció i recursos humans. El mercat, el mètode <i>lean startup</i> i el pla de màrqueting. Noves tendències del màrqueting relacional i fidelització dels clients. Comptabilitat. Anàlisi econòmica i financera. El patrimoni de l'empresa. Els comptes anuals. Els llibres de comptabilitat. El pla econòmic i financer. Les fonts de finançament de l'empresa. Fiscalitat de les empreses. Formes jurídiques de l'empresa. Classes de formes jurídiques. La franquícia. Tràmits de constitució i posada en marxa de l'empresa. La finestra única empresarial i els viviers d'empreses. Simulació d'un pla d'empresa. Treball individual o per grups de treball i defensa final del projecte empresarial. <i>Elevator pitch</i>. Treball col·laboratiu. Treballs en equip. Treballs amb tècniques de dinamització d'equips. Activitats amb eines i tècniques per fomentar la creativitat. Activitats per treballar les competències socials i creatives necessàries per al treball del futur: resolució de problemes complexos, pensament crític, creativitat, lideratge, coordinació amb els altres, intel·ligència emocional, judici i presa de decisions, orientació de servei, negociació, flexibilitat cognitiva, tolerància, empatia, expressió oral, aprenentatge al llarg de tota la vida i involucració dels joves en qüestions socials.

¹Mòduls de suport

²Mòduls professionals transversals a altres títols de formació professional

Qualificacions professionals que s'obtenen	Convalidació de mòduls a partir d'unitats de competència acreditades		Unitats de competència acreditables a partir dels mòduls professionals	
	<i>Unitats de competència acreditades</i>	<i>Mòduls professionals convalidables</i>	<i>Mòduls professionals superats</i>	<i>Unitats de competència acreditables</i>
<p>Completes:</p> <p>A) Forneria i brioixeria. INA015_2 (Reial decret 295/2004, de 20 de febrer), que comprèn les unitats de competència següents:</p> <p>UC0034_2. Dur a terme i/o dirigir les operacions d'elaboració de pastes de forneria i brioixeria.</p> <p>UC0035_2. Confeccionar i/o conduir les elaboracions complementàries, composició, decoració i envasament dels productes de forneria i brioixeria.</p> <p>UC0036_2. Aplicar la normativa de seguretat, higiene i protecció del medi ambient en la indústria fornera.</p>	UC0034_2	0025	0025	UC0034_2
<p>B) Pastisseria i confiteria. INA107_2 (Reial decret 1087/2005, de 16 de setembre), que comprèn les unitats de competència següents:</p> <p>UC0305_2. Controlar el proveïment, l'emmagatzematge i l'expedició de les matèries primeres i auxiliars i dels productes acabats i preparar els equips i l'utillatge que cal emprar en els processos d'elaboració.</p> <p>UC0306_2. Dur a terme i/o controlar les operacions d'elaboració de pastes i productes bàsics de múltiples aplicacions per a pastisseria i rebosteria.</p> <p>UC0307_2. Dur a terme i/o controlar les operacions d'elaboració de productes de confiteria, xocolateria, galetaria i altres elaboracions.</p> <p>UC0308_2. Fer l'acabat i la decoració dels productes de pastisseria i confiteria.</p> <p>UC0309_2. Fer l'envasament i la presentació dels productes de pastisseria i confiteria.</p> <p>UC0310_2. Aplicar la normativa de seguretat, higiene i protecció del medi ambient en la indústria alimentària.</p>	UC0035_2	0029	0029	UC0035_2
	UC0036_2	0031	0031	UC0036_2
	UC0305_2	0030	0030	UC0305_2
	UC0306_2	0026	0026	UC0306_2
	UC0307_2	0027	0027	UC0307_2
<p>C) Rebosteria. HOT223_2 (Reial decret 1228/2006, de 27 d'octubre), que comprèn les unitats de competència següents:</p> <p>UC0709_2. Definir ofertes senzilles de rebosteria, fer el proveïment intern i controlar consums.</p> <p>UC0306_2. Dur a terme i/o controlar les operacions d'elaboració de pastes i productes bàsics de múltiples aplicacions per a pastisseria i rebosteria.</p>	UC0308_2	0029	0029	UC0308_2

UC0710_2. Elaborar i presentar productes fets a base de pastes, postres de cuina i gelats. UC0711_2. Actuar segons normes de seguretat, higiene i protecció del medi ambient en hoteleria.	UC0309_2	0032	0032	UC0309_2
	UC0310_2	0031	0031	UC0310_2
	UC0709_2	0030	0030	UC0709_2
	UC0710_2	0028	0028	UC0710_2
	UC0711_2	0031	0031	UC0711_2

Es pot consultar el nom de cada UC o mòdul corresponent a cada codi a altres apartats de la fitxa.