

# FORNERIA, REBOSTERIA I CONFITERIA

GRAU D – Cicle formatiu de grau mitjà  
Família professional: INA- Indústries alimentàries  
Codi: INA21

FORMACIÓ  
PROFESSIONAL  
ILLES BALEARS

## Descripció

Aquest cicle forma en l'elaboració i presentació de productes de fleca, pastisseria i confiteria, dirigint les operacions de producció, composició i decoració en obradors i establiments de restauració. Es garanteix el compliment de la legislació vigent en higiene i seguretat alimentària, protecció ambiental i prevenció de riscos laborals.

Durada: 2.000 hores

Període: 2 cursos escolars

## Matèries que s'imparteixen

Codi	Primer curs	Hores
0024	Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria	100
0025	Elaboracions de forneria i brioixeria	340
0026	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	230
0030	Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	40
0031	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	80
0032	Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria	80
1664	Digitalització aplicada als sectors productius	30
1709	Itinerari personal per a l'ocupabilitat I	90
Codi	Segon curs	Hores
0027	Elaboracions de confiteria i altres especialitats	230
0028	Postres per a la restauració	250
0029	Productes d'obrador	190
0156	Anglès professional	120
1708	Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	30
1710	Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	60
1713	Projecte intermodular	50
	Mòdul optatiu	80

## Què necessit per accedir-hi?

Actualment, pots accedir als cicles de grau mitjà si compleixes algun dels requisits següents:

- Tenir el títol d'ESO.
- Tenir el títol de tècnic bàsic o de tècnic.
- Haver superat un grau C inclòs en el cicle formatiu i haver complert o complir 17 anys en l'any d'inici de la formació.
- Haver superat un curs preparatori per a l'accés a cicles formatius de grau mitjà i haver complert o complir 17 anys en l'any d'inici de la formació.
- Haver superat una prova d'accés i haver complert o complir 17 anys en l'any de realització de la prova.
- Complir qualsevol altre requisit equivalent als anteriors segons el que estableix la web del cicle.

## Com m'hi puc apuntar?

Pots formalitzar la teva preinscripció de les següents maneres:

- Telemàticament, a través de l'assistent de tramitació disponible a la web de Formació Professional.
- Presencialment, al centre educatiu corresponent, mitjançant un sistema de cita prèvia, la qual es pot consultar a la web de cada centre.

## Sortides acadèmiques

Amb aquests estudis pots accedir a:

- Batxillerat.
- Un curs d'especialització de nivell 2.
- Un certificat professional de nivell 3.
- Un cicle formatiu de grau mitjà o superior.

# FORNERIA, REBOSTERIA I CONFITERIA

GRAU D – Cicle formatiu de grau mitjà  
Família professional: INA- Indústries alimentàries  
Codi: INA21

FORMACIÓ  
PROFSSIONAL FP  
ILLES BALEARS

## Sortides professionals

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al món laboral com a:

- Forner/a.
- Elaborador/a de brioixeria.
- Elaborador/a de masses i bases de pizza.
- Patisser/a.
- Elaborador/a i decorador/a de pastissos.
- Confiter/a.
- Reboster/a i torroner.
- Elaborador/a de caramels i dolços.
- Elaborador/a de productes de cacau i xocolata.
- Xurrer/a.
- Galeter/a.
- Elaborador/a de postres en restauració.

## Normativa

- **Currículum propi de les Illes Balears ESBORRANY – Publicat a la pàgina web d'FP de les Illes Balears (FP.CAIB.ES).**
- Reial decret 499/2024, de 21 de maig, pel qual es modifiquen determinats reials decrets pels quals s'estableixen títols de formació professional de grau mitjà i es fixen els seus ensenyaments mínims.
- Reial decret 1399/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'estableix el títol de Tècnic en forneria, pastisseria i confiteria i se'n fixen els ensenyaments mínims.

## Centres educatius on s'imparteix

Pots consultar els centres educatius on s'imparteix mitjançant el CERCADOR D'OFERTA FORMATIVA de la pàgina web d'FP de les Illes Balears (FP.CAIB.ES).

Accés al CERCADOR DE CURSOS:



*Pensa en verd,  
no imprimeixis si no és necessari!*



Conselleria d'Educació  
i Universitats

Direcció General de Formació Professional  
i Ordenació Educativa