

FORNERIA I BRIOIXERIA ARTESANALS

GRAU E – Curs d'especialització de grau mitjà
Família professional: HOT – Hoteleria i Turisme
Codi: HOT41

Descripció

Aquest títol capacita per elaborar i presentar productes tradicionals de forn i pastisseria artesanals, tant dolços i salats, mitjançant l'ús de masses mare i preferments amb cereals diversos. Les activitats es duen a terme garantint el compliment dels requisits tècnics, la normativa de seguretat alimentària, la prevenció de riscos i la protecció del medi ambient.

Durada: 600 hores.

Període: 1 curs escolar.

Matèries que s'imparteixen

Codi	Primer curs	Hores
5016	Masses mares de cultiu prefermentats	102
5017	Tecnologia del fred aplicada a la forneria artesanal	84
5018	Pans artesanals de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	186
5019	Brioixeria artesanal i pastes fullades	186
5020	Tast i maridatge de productes de panificació	42
	Durada total	600

Què necessitau per accedir-hi?

Actualment, hi podeu accedir si estau en possessió d'algun dels títols de tècnic especificats en la normativa vigent:

- Tècnic en Cuina i Gastronomia
- Tècnic en Fleca, Pastisseria i Confeiteria
- Tècnic en Comercialització de Productes Alimentaris
- Tècnic Superior en Direcció de Cuina

Si no disposau d'aquest títol, però hi ha places disponibles, podeu accedir-hi si compliu un dels requisits següents:

- Teniu un grau de tècnic o tècnic superior de formació professional diferent dels que donen accés i que acrediten l'experiència en l'àrea professional associada al curs.
- Teniu un títol de tècnic o tècnic superior de formació professional diferent dels que donen accés i que acrediten coneixements previs adequats a través d'una prova de capacitat, una entrevista personal, una sol·licitud de motivació per a l'admissió, el currículum o l'experiència laboral.
- Si no disposau d'un títol d'FP, però podeu acreditar coneixements previs que garanteixin la vostra competència per seguir amb èxit el curs d'especialització. Aquesta acreditació es pot fer a través d'una prova de capacitat, una entrevista personal, el currículum o l'experiència laboral. En aquest cas, obtindreu una certificació acadèmica d'haver cursat la formació en substitució del títol d'especialista.

Com us hi podeu inscriure?

Podeu formalitzar la vostra preinscripció de les maneres següents:

- Telemàticament, a través de l'assistent de tramitació disponible a la web de Formació Professional.
- Presencialment, al centre educatiu corresponent, amb cita prèvia (es pot consultar a la web de cada centre).



FORNERIA I BRIOIXERIA ARTESANALS

GRAU E – Curs d'especialització de grau mitjà
Família professional: HOT – Hoteleria i Turisme
Codi: HOT41

FORMACIÓ
PROFSSIONAL **FP**
ILLES BALEARS

Sortides acadèmiques

Amb aquests estudis, podreu accedir a:

- Batxillerat.
- Un altre curs d'especialització.
- Un cicle formatiu de grau mitjà o superior.

Sortides professionals

- Mestre forner
- Elaborador de brioixeria
- Elaborador de masses i bases de pizza
- Reboster
- Tastador de productes de panificació artesanal

Podreu treballar en obradors artesanals o semiindustrials de fleca, pastisseria i confiteria, al sector d'hostaleria, al subsector de restauració, i com a elaborador/a per compte propi o aliè. També podreu exercir en el comerç de l'alimentació en establiments que elaboren i venen productes de fleca, pastisseria i rebosteria.

Normativa

- Reial decret 497/2024, de 21 de maig, pel qual esmenen determinats reials decrets que estableixen, en l'àmbit de la formació professional, cursos d'especialització de les qualificacions mitjanes i superiors i que estableixen els seus ensenyaments mínims.
- Reial decret 482/2020, de 7 d'abril, pel qual s'estableix el curs d'especialització en Forneria i brioixeria artesanals i es fixen els aspectes bàsics del currículum, i es modifica el Reial decret 651/2017, de 23 de juny, pel qual s'estableix el títol de tècnic superior en condicionament físic i se'n fixen els aspectes bàsics del currículum.

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!*

