

POAP INFORMA



Oferta formativa del Curs
d'Especialització de l'IES
Josep Sureda i Blanes



AMPLIACIÓ

POAP

PUNT
ORIENTACIÓ
ACADÈMICA
PROFESSIONAL

L'IES Josep Sureda i Blanes ens ha fet arribar la seva oferta formativa del Curs d'Especialització de Forneria i Brioixeria Artesanal

en l'horari de 08:00h a 15:00h

Inici: 14 d'octubre.

[Tríptic informatiu](#)

[+ Informació](#)



**DE 8:00
A 15:00**

**• CURS
D'ESPECIALITZACIÓ DE
FORNERIA I BRIOLXERIA
Artesanals**

MATRÍCULA OBERTA

INICI EL 14 D'OCTUBRE

Inscripció de matrícula
C/ Joan Coll, 2
Telèfon 971 278 416

**IES
JSB**
JOSEP SUREDA I BLANES



Certificació

Havent realitzat amb èxit els diferents mòduls s'obté l'Especialització en Forneria i Brioixeria Artesanals.

Possibilitats de treball posteriors

A més de les pròpies del CFGM o CFGS que hi donen accés, l'especialització capacita i habilita més específicament per exercir com:

- Mestre Forner
- Elaborador de brioixeria i rebosteria
- Elaborador de masses i bases de pizza
- Tastador de productes de forneria i rebosteria artesanal
- Reboster

Més informació



<https://sites.google.com/view/forneriasureda/>



<https://www.facebook.com/CicleDeForneriaIBrioixeria>



<https://www.instagram.com/forneriasureda/>

IES Josep Sureda i Blanes

C/ Joan Coll 2, 07008, PALMA

☎ 971278416

secretaria@iesjosepsuredaiblanes.com

forneria@iesjosepsuredaiblanes.com



IES
JSB
JOSEP SUREDA I BLANES
CURS D'ESPECIALITZACIÓ
DE FORNERIA I
BRIOIXERIA ARTESANALS



Forneria i Pastisseria
IES Josep Sureda i Blanes



europa
INICIATIVA DE EMPLEU
Fons Social Europeu



GOVERN DE LES ILLES BALEARS
DEPARTAMENT D'EDUCACIÓ I UNIVERSITAT



Curs d'Especialització en Forneria i Brioixeria Artesanals

Aquest curs, integrat dins el sistema de la Formació Professional, **aprofundeix i millora les competències sobre Forneria i Brioixeria Artesanals** dels tècnics i tècnics superiors de les famílies d'hoteleria o d'Indústries Alimentàries. L'**actualització i millora del perfil professional** que atorga permet accedir a llocs que requereixen més qualificació i coneixements avançats sobre la producció i presentació d'aquesta categoria de productes artesanals, **donant resposta a les necessitats del mercat laboral actual**, per la qual cosa incrementa l'empleabilitat de qui el superi.

Els qui l'hagin cursat podran elaborar, presentar i maridar productes de forneria i brioixeria artesanals a partir de masses mare de cultiu i preferments, incorporats a masses de cereals tradicionals, especials i pseudocereals, tot respectant els requeriments de l'elaboració artesana. A més, disposarà de coneixements prou avançats per innovar i desenvolupar la seva pròpia creativitat en aquest àmbit.

Accés

Es pot accedir al curs amb els títols següents:

- Tècnic en Cuina i Gastronomia
- Tècnic en Forneria, Rebosteria i Confeiteria
- Tècnic en Comercialització de Productes Alimentaris
- Tècnic Superior en Direcció de Cuina

En cas de disponibilitat de vacants, fins un 20% d'aquestes, podran ofertar-se a alumnat sense els requisits acadèmics però amb experiència o coneixements de la matèria segons marca l'article 120.3 del RD 659/2023.

Durada del cicle

Aquests estudis tenen una durada total de 600 h, en un sol curs acadèmic:

- 440 h es fan al centre educatiu, la major part pràctiques
- 160 h són pràctiques de FCT en centres de treball d'empreses del sector

Mòduls del curs

- Masses mare de cultiu i preferments. 75 h.
- Tecnologia del fred, aplicada a la forneria artesanal. 65 h
- Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals. 135 h
- Brioixeria artesanal i pasta de full. 135 h
- Tast i maridatge de productes de panificació. 30 h
- Formació en Centres de Treball. 160 h

Formació en Centres de Treball

Les 160 h en FCT permeten als alumnes rebre una formació complementària a l'acadèmica, amb la vivència d'experiències en situacions reals de treball a les empreses. D'aquesta manera completen i milloren les competències necessàries per executar amb eficiència les tasques que el mercat laboral actual demanda.