

CURS ESPECIALITZACIÓ DE GRAU MITJÀ:

FLECA I BRIOIXERIA ARTESANALS 600 hores

MÓDULS	H. Anuals	H. Setmanals
Masses mare de cultiu i preferments	90	3
Tecnologia del fred aplicada a la fleca artesanal	90	3
Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	180	6
Brioixeria artesanal i pastes fullades	180	6
Tast i maridatge de productes de panificació	60	2
TOTAL	600h	20h

CERTIFICACIÓ

L'alumnat que supere el curs obtindrà un certificat que li permetrà exercir la seua activitat principalment en obradors artesanals o semindustrialment que elaboren productes de fleca, pastisseria i confiteria; com també al sector de l'hostaleria, subsector de restauració i com elaborador per compte propi o aliè. També exerceix la seua activitat al sector del comerç de la alimentació en aquells establiments que elaboren i venen productes de fleca, pastisseria i confiteria; com estableix el RD 482/2020 de 7 d'abril.

COMPETÈNCIA GENERAL

La competència general del Curs d'Especialització en fleca i brioixeria artesanals consisteix en elaborar, presentar i maridar productes tradicionals de fleca i brioixeria artesanals, dolços i salats, amb o sense farcit, 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, complint la normativa vigent de seguretat alimentària, prevenció de riscos i protecció medi ambiental.

ACCÉS AL CURS D'ESPECIALITZACIÓ

Alumnat amb la següent titulació:

- Tècnic/a en cuina i gastronomia.
- Tècnic/a en fleca, rebosteria i confiteria.
- Tècnic/a en comercialització de productes alimentaris.
- Tècnic superior en direcció de cuina.

EIXIDES PROFESSIONALS

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