

## CURS ESPECIALITZACIÓ DE GRAU MITJÀ:

FLECA I BRIOIXERIA ARTESANALS 600 hores

| MÓDULS                                                                | H. Anuals   | H. Setmanals |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| 5016 Masses mare de cultiu i preferments                              | 90          | 3            |
| 5017 Tecnologia del fred aplicada a la fleca artesanal                | 90          | 3            |
| 5018 Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals | 180         | 6            |
| 5019 Brioixeria artesanal i pastes fullades                           | 180         | 6            |
| 5020 Tast i maridatge de productes de panificació                     | 60          | 2            |
| <b>TOTAL</b>                                                          | <b>600h</b> | <b>20h</b>   |

## CERTIFICACIÓ

L'alumnat que supere el curs obtindrà un certificat que li permetrà exercir la seua activitat principalment en obradors artesanals o semindustrial 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.