

CICLE FORMATIU GRAU MITJÀ

TÈCNIC/A EN FORN, REBOSTERIA I CONFITERIA

*Forma't en una
professió de futur, fes
volar la teua creativitat
i menja't el món.*



EIXIDES PROFESSIONALS



- Forner/a.
- Pastisser/a
- Confiter/a
- Elaborador/a de brioxeria.
- Torroner./a
- Xocolater/a.
- Xurrer/a.
- Elaborador/a de pizzas.
- Elaborador/a de postres en restauració.

MÒDULS FORMATIUS

| <u>PRIMER CURS</u> | <u>SEGON CURS</u> |
|--|-----------------------------------|
| Matèries primeres | Elaboracions de confiteria |
| Elaboracions de forn i brioxeria | Postres en restauració |
| Processos bàsics de pastisseria i rebosteria | Productes d'obrador |
| Operacions i control de magatzem | Empresa i iniciativa emprendedora |
| Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments | Anglès tècnic II-M |
| Presentació i venda de productes de forn i pastisseria | Formació en centres de treball* |
| Formació i orientació laboral | |
| Anglès tècnic I-M | |

*Podràs realitzar la formació en empreses col·laboradores, punteres al sector brioxer, i/o als obradors artesans que hi ha arreu de la comarca. A més, a través de l'acreditació Erasmus+ KA120 que té el nostre centre, podràs fer les pràctiques en empreses de la Unió Europea.

ACCÉS ALS ESTUDIS

ACCÉS DIRECTE

- Graduats en ESO o títol d'FP Bàsica.
- Titulats de FP de primer grau (Tècnic auxiliar).
- Titulats de FP de grau mitjà (Tècnic).
- Tindre el 2n de BUP aprovat.

ACCÉS A TRAVÉS DE PROVA

- Tindre almenys 17 anys d'edat o que els complisquen durant l'any en curs.
- Exempcions, si s'han superat determinades matèries de l'ESO o per experiència laboral

TITULACIÓ QUE S'OBTÉ

Tècnic/a en forn, rebosteria i confiteria