




## Inscripció i informació

### Institut Ramon Coll i Rodés

C/ Senyora de Rossell 28-30  
17310 Lloret de Mar  
Tel. 972 370 385  
insramoncoll.cat - iesramoncoll@xtec.cat



 @collirodes

 IES Ramon Coll i Rodés

 @ColliRodes

### Preinscripció:

De l'11 al 17 de maig de 2021 (telemàticament)

### Per a més informació:

Al mateix institut

### OME (Oficina Municipal d'Educació)

C/ Torrentó, 22-24, 3a planta  
17310 Lloret de Mar  
Tel. 972 361 914



Ajuntament de  
Lloret de Mar



GREMI D'HOSTALERIA  
DE LLORET DE MAR



# Lloret de Mar

## Cicle formatiu de grau mitjà

## Tècnic/a en Forneria, Pastisseria i Confiteria



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Ensenyament  
**Institut Ramon Coll i Rodés**

c/ Senyora de Rossell 28-30 - 17310 Lloret de Mar  
Tel. 972 370 385 - Fax 972 360 039  
insramoncoll.cat - iesramoncoll@xtec.cat





# Cicle formatiu de grau mitjà de Forneria, Pastisseria i Confiteria

Família professional: INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES

Titulació:

## Tècnic/a en Forneria, Pastisseria i Confiteria

### Duració

- 2.000 hores al centre educatiu (2 cursos):
- 1.320 hores al centre educatiu
- 264 hores del mòdul de Síntesi (al centre educatiu o a l'empresa)
- 416 hores de Formació en centres de treball (a l'empresa)

### Requisits d'accés:

- Graduat en Educació Secundària (ESO)
- Tècnic auxiliar (FP-1) o equivalent
- Títol de Tècnic en un altre cicle de grau mitjà
- Primer i segon de BUP aprovats
- Tenir la prova d'accés a CFGM

### Objectius del cicle

Elaborar i presentar productes de forneria, rebosteria i confiteria, conduint les operacions de producció, composició i decoració, en obradors i establiments de restauració, aplicant la legislació vigent d'higiene i seguretat alimentària, de protecció ambiental i de prevenció de riscos laborals.

### Entorn o camp professional

Aquest professional exercirà l'activitat principalment en obradors artesanals o semiindustrials que elaboren productes de forneria, pastisseria i confiteria; així com en el sector de l'hostaleria, subsector de la restauració i com a elaborador per compte propi o aliè. També exerceix la seva activitat en el sector del comerç de l'alimentació, en aquells establiments que elaboren i venen productes de forneria, pastisseria i rebosteria.

### Principals ocupacions i llocs de treball

- Forner, pastisser, confiter, reboster, torronaire
- Elaborador de brioixeria
- Elaborador de masses i bases de pizza
- Elaborador de caramels i dolços
- Elaborador de productes de cacau i xocolata
- Elaborador de galetes
- Elaborador de postres en la restauració



### Competències professionals

- Aprovisionar i emmagatzemar matèries primeres i auxiliars, atenent les característiques del producte
- Dissenyar i modificar les fitxes tècniques de fabricació d'acord amb la demanda del mercat
- Regular els equips i sistemes de producció en funció dels requeriments del procés productiu
- Elaborar productes de fleca, pastisseria, rebosteria i confiteria, controlant les operacions segons el manual de procediments
- Elaborar postres de restauració emplatats i preparats per al seu consum, fent ús de les tècniques culinàries
- Compondre, acabar i presentar els productes elaborats, aplicant tècniques decoratives i innovadores
- Envasar, etiquetar i embalar els productes elaborats, assegurant la seva integritat durant la distribució i comercialització
- Adaptar-se a diferents llocs de treball i noves situacions laborals, originats per canvis tecnològics i organitzatius en els processos productius
- Gestionar la seva carrera professional analitzant les oportunitats d'ocupació, autoocupació i d'aprenentatge
- Crear i gestionar una petita empresa, duent a terme un estudi de viabilitat de productes, de planificació de la producció i de comercialització

### Matèries que s'imparteixen

- Elaboracions en forneria-brioixeria
- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
- Elaboracions de confiteria i altres especialitats
- Postres en restauració
- Productes d'obrador
- Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria. Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria
- Formació i orientació laboral
- Empresa i iniciativa emprenedora
- Anglès tècnic
- Síntesi
- Formació en centres de treball

