



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:

Del 2 al 8 de juny de 2020 (Telemàticament)

Per a més informació:

Al mateix institut

OME (Oficina Municipal d'Educació)

c/ Sant Pere 36 2a planta
17310 Lloret de Mar
Tel. 972 361 907



Ajuntament de
Lloret de Mar



GREMI D'HOSTALERIA
DE LLORET DE MAR



ASSOCIACIÓ
DE BARS I
RESTAURANTS
LLORET DE MAR

f Lloret de Mar Cicle formatiu de grau mitjà

Tècnic en Forneria, pastisseria i confiteria en DUAL



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 en DUAL

Família professional: INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES

Titulació:

Tècnic en Forneria, pastisseria i confiteria

Duració

2.000 hores (2 cursos)

1r curs: 100% hores al centre educatiu

2n curs: 75% hores a l'empresa

Requisits d'accés:

Graduat en Educació Secundària (ESO)

Tècnic/a 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 professional

Aquest professional exercirà l'activitat principalment en obradors artesanals o semi industrials 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.

Les principals ocupacions i llocs de treball són

- Forner/a, pastisser/a, confiter/a, reboster/a, Torronaires.
- Elaborador de brioixeria.
- Elaborador/a 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, atenant 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, realitzant 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.

