



Forneria, Pastisseria i Confiteria

Descripció

Aquests estudis postobligatoris capaciten per elaborar productes de fleca, pastisseria i confiteria; elaborar i muntar postres de restauració; compondre, acabar i presentar els productes elaborats mitjançant tècniques decoratives i innovadores.

Tenen una durada de 2.000 hores distribuïdes en dos cursos acadèmics (1.485 en un centre educatiu i 515 (hores d'estada a l'empresa) en un centre de treball).

Aquest estudi substitueix els cicles (LOGSE) Panificació i Rebosteria i Pastisseria i Forneria.

Continguts

- Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria
- 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
- Anglès professional
- Digitalització aplicada als sectors productius
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Projecte intermodular
- Mòdul professional optatiu

Accés

Pots accedir als cicles de grau mitjà si compleixes algun dels requisits següents:

Tenir un d'aquests títols:

- Graduat/ada en educació secundària obligatòria.
- Tècnic/a bàsic/a.

- Tècnic/a.
- Tècnic/a superior.
- Tècnic/a auxiliar.
- Batxillerat superior (plans educatius anteriors a la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig).
- Titulacions equivalents per accedir als cicles formatius de grau superior.

O bé, haver superat:

- Una oferta formativa de certificat professional inclosa en el cicle.
- Un curs de formació preparatori per a l'accés als cicles de grau mitjà.
- Una prova d'accés.
- El segon curs del primer cicle experimental de reforma dels ensenyaments mitjans.
- El tercer curs del Pla 1963 o segon de comuns experimental dels ensenyaments d'arts aplicades i oficis artístics.
- El segon curs de BUP, amb un màxim de dues matèries suspeses.
- Haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per tenir 40 anys o més i acreditar experiència laboral o professional.
- Altres estudis o cursos de formació equivalents acadèmicament.

Tràmits

Per cursar el cicle cal que presentis una **sol·licitud de preinscripció** en el termini corresponent. Trobaràs més informació al web preinscripcio.gencat.cat.

Continuïtat

Sortides acadèmiques

Amb aquests estudis s'obté el títol de **tècnic o tècnica**, que permet accedir:

- al batxillerat,



Forneria, Pastisseria i Confiteria

- a un cicle de grau superior de formació professional

Sortides professionals

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al **món laboral** com a:

- forner o fornera;
- elaborador o elaboradora de brioixeria, masses i bases de pizza;
- pastisser o pastissera;
- elaborador i decorador o elaboradora i decoradora de pastissos;
- confiter o confitera;
- reboster o rebostera;
- torronaire, i
- elaborador o elaboradora de caramels i dolços.

Normativa

- Reial decret 499/2024, de 21 de maig, pel qual es modifiquen determinats reials decrets pels quals s'estableixen títols de formació professional de grau mitjà i es fixen els seus ensenyaments mínims (BOE núm. 129, de 28.5.2024)
- Reial decret 1399/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'estableix el títol de tècnic en Forneria, Pastisseria i Confiteria i se'n fixen els ensenyaments mínims (BOE núm. 282, de 24.11.2007)



Forneria, Pastisseria i Confiteria

Centres

Alt Empordà

Figueres

Institut Olivar Gran (17007609)
av. Maria Àngels Anglada, 11
17600 Figueres
Tel. 972504562
Centre: públic
Horari: diürn

Aran

Les

Institut d'Ostalria de Les-Val d'Aran
(25006148)
c. dels Banys, s/n
25540 Les
Tel. 973647242
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Baix Camp

Cambrils

Institut Escola d'Hosteleria i Turisme
(43007038)
c. Estel (Pg. Marítim)
43850 Cambrils
Tel. 977792837
Centre: públic
Horari: diürn

Baix Ebre

Tortosa

Institut Dertosa (43004438)
av. Estadi, 14
43500 Tortosa
Tel. 977501310
Centre: públic
Horari: diürn

Baix Empordà

Palafrugell

Institut Baix Empordà (17002557)
av. de les Corts Catalanes, s/n
17200 Palafrugell
Tel. 972300323
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Institut Baix Empordà (17002557)
av. de les Corts Catalanes, s/n
17200 Palafrugell
Tel. 972300323
Centre: públic
Horari: diürn-tarda

Baix Llobregat

Sant Feliu de Llobregat

Institut Martí Dot (08041519)
c. Josep Teixidor, 2-12
08980 Sant Feliu de Llobregat
Tel. 936851801
Centre: públic
Horari: diürn

Barcelonès

Barcelona

Institut dels Aliments de Barcelona
(08077435)
c. Longitudinal 4, 22
08040 Barcelona
Tel. null
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Institut dels Aliments de Barcelona
(08077435)
c. Longitudinal 4, 22
08040 Barcelona
Tel. null
Centre: públic
Horari: diürn-tarda

Institut Escola d'Hosteleria i Turisme de Barcelona (08044934)
c. Pintor Alsamora, 3-5
08016 Barcelona
Tel. 934080018
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Institut Escola d'Hosteleria i Turisme de Barcelona (08044934)
c. Pintor Alsamora, 3-5
08016 Barcelona
Tel. 934080018
Centre: públic
Horari: diürn-tarda

Centre de Pastisseria del Gremi de Barcelona (08074264)
pl. Pons i Clerc, 2
08003 Barcelona
Tel. 932687877
Centre: privat
Horari: diürn

Fundació de Restauració i Hostalatge
(08058970)
pg. del Taulat, 243
08019 Barcelona
Tel. 934532904
Centre: privat
Horari: diürn

Vedruna Pro, Superior d'Hosteleria
(08078749)

c. Gran de Gràcia, 240
08012 Barcelona
Tel. null
Centre: privat
Horari: diürn-matí

Garraf

Sitges

Institut Joan Ramon Benaprès
(08043981)
Camí de la Fita, s/n
08870 Sitges
Tel. 938943712
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Gironès

Girona

Institut Escola d'Hosteleria i Turisme de Girona (17001759)
c. Josep Viader Moliner, 11
17005 Girona
Tel. 972220122
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Institut Escola d'Hosteleria i Turisme de Girona (17001759)
c. Josep Viader Moliner, 11
17005 Girona
Tel. 972220122
Centre: públic
Horari: diürn-tarda

Maresme

Calella

Institut Bisbe Sivilla (08015171)
c. Valldebanador, 39
08370 Calella
Tel. 937661201
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Osona

Tona

Institut de Tona (08054277)
c. Torres i Bages, 32
08551 Tona
Tel. 938125723
Centre: públic
Horari: diürn

Ripollès

Ripoll

Institut Abat Oliba (17005704)



Forneria, Pastisseria i Confiteria

Centres

ctra. Barcelona, 57
17500 Ripoll
Tel. 972701150
Centre: públic
Horari: diürn

Tel. 937851143
Centre: públic
Horari: diürn-tarda

Segrià

Lleida

Institut d'Hoteleria i Turisme

(25006720)
Partida Caparrella, s/n
25192 Lleida
Tel. 973281182
Centre: públic
Horari: diürn

Selva

Hostalric

Institut Vescomtat de Cabrera

(17006733)
pl. Catalunya, 1
17850 Hostalric
Tel. 972864987
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Lloret de Mar

Institut Ramon Coll i Rodés

(17005911)
c. Senyora de Rossell, 28-30
17310 Lloret de Mar
Tel. 972370385
Centre: públic
Horari: diürn

Urgell

Agramunt

Institut Ribera del Sió (25005260)

c. Petronel·la, 1
25310 Agramunt
Tel. 973390803
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Vallès Occidental

Terrassa

Institut Cavall Bernat (08053251)

c. la Castellassa, s/n
08227 Terrassa
Tel. 937851143
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Institut Cavall Bernat (08053251)

c. la Castellassa, s/n
08227 Terrassa