



### 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 (1.617 lectives en un centre educatiu i 383 pràctiques en un centre de treball) distribuïdes en **dos cursos** acadèmics.

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

#### Continguts

- Matèries Primeres i Processos en Forneria, Pastisseria i Rebosteria (132 hores)
- Elaboracions de Forneria-Brioxeria (297 hores)
- Processos Bàsics de Pastisseria i Rebosteria (198 hores)
- Elaboracions de Confiteria i altres Especialitats (198 hores)
- Postres en la Restauració (132 hores)
- Productes d'Obrador (132 hores)
- Operacions i Control de Magatzem en la Indústria Alimentària (66 hores)
- Seguretat i Higiene en la Manipulació d'Aliments (66 hores)
- Presentació i Venda de Productes de Forneria i Pastisseria (66 hores)
- Formació i Orientació Laboral (99 hores)
- Empresa i Iniciativa Emprenedora (66 hores)
- Anglès Tècnic (99 hores)
- Síntesi (66 hores)
- Formació en Centres de Treball (383 hores)

Més informació del **currículum** a l'annex, apartat 5.3 'Descripció dels mòduls professionals i de les unitats formatives'

#### Accés

Tenen **accés directe** al cicle les persones que compleixen algun dels requisits següents:

- tenir el títol de graduat en educació secundària obligatòria,
- haver superat el curs específic per a l'accés als cicles de grau mitjà,
- tenir el títol de tècnic o de tècnic auxiliar,
- haver superat el segon curs del batxillerat unificat i polivalent (BUP),
- tenir altres estudis equivalents a efectes acadèmics,
- haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys,
- haver superat els mòduls obligatoris d'un programa de qualificació professional inicial (PQPI),
- tenir un títol per accedir a un cicle formatiu de grau superior.

Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una prova d'accés. Per presentar-s'hi cal tenir com a mínim 17 anys l'any en què es fa la prova.

#### Tràmits

Per cursar el cicle cal formalitzar una sol·licitud d'admissió i presentar-la al centre i per a l'ensenyament demanat en primer lloc.

Per a l'assignació de les places s'ordenen les sol·licituds segons la qualificació mitjana de l'ESO o dels estudis equivalents; les sol·licituds que tenen la mateixa puntuació s'ordenen a partir d'un número de desempat que s'obté per sorteig.

Hi ha un 20% de places reservades per als alumnes que accedeixen a un cicle mitjançant la prova d'accés o el curs específic d'accés; les sol·licituds d'aquests alumnes s'ordenen segons la qualificació obtinguda a la prova o al curs.

Aquest estudi és **gratuït** en els centres dependents del Departament d'Educació. Per a la resta de centres, consulteu l'import en el centre corresponent.



## **Forneria, Pastisseria i Confiteria**

Trobareu més informació al web [preinscripcio.gencat.cat](http://preinscripcio.gencat.cat).

### **Continuïtat**

#### Sortides acadèmiques

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

- al batxillerat,
- 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**

- Decret 126/2012, de 16 d'octubre, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà de forneria, pastisseria i confiteria (DOGC núm. 6236, de 19.10.2012)



### 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-matí

Baix Camp

#### Cambrils

**Institut Escola d'Hoteleria 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

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

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

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

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

**Vedruna Gràcia Barcelona** (08006908)  
c. Gran de Gràcia, 228-240  
08012 Barcelona  
Tel. 932188269  
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

Maresme

#### Calella

**Institut Bisbe Sivilla** (08015171)  
c. Valdebanador, 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)  
ctra. Barcelona, 57  
17500 Ripoll  
Tel. 972701150  
Centre: públic  
Horari: diürn

Segrià

#### Lleida

**Institut d'Hoteleria i Turisme**  
(25006720)  
Partida Caparrella, s/n  
25192 Lleida  
Tel. 973281182  
Centre: públic  
Horari: diürn

Selva

#### 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-matí



## Forneria, Pastisseria i Confiteria

### Centres

Urgell

#### Agramunt

**Institut Ribera del Sió** (25005260)

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

Val d'Aran

#### Les

**Institut d'Ostalaria de Les-Val d'Aran**

(25006148)  
c. dels Banys, s/n  
25540 Les  
Tel. 973647242  
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  
Tel. 937851143  
Centre: públic  
Horari: diürn-tarda