

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.

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'obra
- 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
- Formació en empresa. Pràctiques en empreses locals i/o internacionals.

Accés

Tenen **accés** al cicle les persones que compleixen 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 formalitzar la preinscripció en línia.

La matrícula per aquest estudi és gratuïta en els centres dependents del Departament d'Educació i Formació Professional.

Consulteu al web del nostre centre www.ehtg.cat els imports pels materials i activitats dels mòduls formatius.

Trobareu més informació al web preinscripcio.gencat.cat o al nostre web www.ehtg.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

- 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)