

Vols aprendre l'ofici?

- **Lloc de realització:**

Escola de Flequers Andreu Llargués.
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **Informació i inscripcions:**

Departament de formació

Tel. 93 487 18 18

Fax 93 487 28 29

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

SOC

Servei d'Ocupació de Catalunya



Curs: CERTIFICAT DE PROFRESSIONALITAT PASTISSERIA I CONFITERIA 2018

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:
AJUNTAMENT DE SABADELL; UNIVERSITAT DE VIC; CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.;
COMAINA, S. A.; CRUSAGRUP; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN - UTILPAN. S.L; MASTER
MARTINI IBERICA, S.A.; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.;
TALLERS PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN); TERPAN, S. L

100% Subvencionat

OBJECTIU. Formar professionals PASTISSERS per les tasques relatives a l'elaboració de peces de pastisseria i confiteria a partir de l'elecció de matèries primeres i auxiliars, dosificant-les segons fórmula, utilitzant la maquinaria, útils i eines necessàries per a realitzar l'amasat, format de peces, fermentació, cocció i refredat i el seu posterior envasat i expedició o venda, aplicant les tècniques adequades i respectant les normatives legals vigents, així com les de seguretat i higiene en el treball i les higiènic-sanitàries i ambientals.

PROGRAMA(*)

Relació de mòduls formatius i d'unitats formatives:

MF0305_2: Emmagatzematge i operacions auxiliars en pastisseria i confiteria. (60h)

MF0306_2: Elaboracions bàsiques per a pastisseria i confiteria. (120 h)

- UF1052: Elaboració de masses i pastes de pastisseria i confiteria. (80h)
- UF1053: Elaboracions complementàries en pastisseria i confiteria. (40h)

MF0307_2: Productes de confiteria i altres especialitats. (120 h)

- UF1054: Elaboració de xocolata i derivats, torrons, ... (60h)
- UF1055: Elaboració de galetes, gelats artesans i especialitats diverses. (60h)

MF0308_2: Acabat i decoració de productes de pastisseria i confiteria. (90h)

MF0309_2: Envasat i presentació de productes de pastisseria i confiteria. (50h)

MF0310_2: Seguretat i higiene en un obrador de pastisseria i confiteria (60 hores)

MP0218: Mòdul de pràctiques professionals no laborals de pastisseria i confiteria (80 hores)

Es tracte d'un itinerari formatiu per tant s'hauran de realitzar tots els mòduls formatius dels que consta el curs.

Les pràctiques en empreses són obligatòries a no ser que es pugui acreditar 3 mesos d'experiència en el sector.

(*) Programa segons el que estableix el certificat de professionalitat de PASTISSERIA I CONFITERIA "RD 646/2011, de 9 de maig"

EQUIP DOCENT

El curs està impartit per a professionals amb dilatada experiència en el sector de la pastisseria i amb molt reconeixement dins el sector. Tots ells forners, pastissers i professors de l'Escola del nostre Gremi.

INFORMACIÓ GENERAL

Durada: El curs té una durada de 590 hores, de les quals 510 seran hores d'impartició del curs i 80 hores seran destinades a fer pràctiques en empreses.

Adreçat a: principalment a desempleats que desitgin aprendre l'ofici de pastisser.

La metodologia del curs és pràctica, es treballen els continguts teòrics de forma integrada en la pràctica. Gairebé tots els dies s'elaboren productes.

Acreditació:

A la finalització del curs si l'avaluació es positiva i l'assistència superior al 75%, s'acreditarà la formació realitzada per part de la Generalitat de Catalunya amb el títol oficial de CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT DE PASTISSERIA I CONFITERIA.

Documentació:

Per poder ser incorporat en el procés de selecció s'ha de presentar (preferiblement per correu electrònic) la següent documentació:

- Fotocòpia del NIF/NIE
- Fotocòpia de la demanda d'ocupació
- Curriculum Vitae
- Còpia de la titulació que s'acrediti.

Dates/ horari

5/03/2018 a 11/07/2018 de 15 a 21h. Calendari pràctiques a determinar entre la finalització del curs i el 30/10/2018.

Preu: 100% SUBVENCIONAT pel SERVEI D'OCUPACIÓ DE CATALUNYA

Tots els participants disposaran de la roba de treball d'us obligatori per la realització del curs. Les lleis de Riscos Laborals i de Seguretat i Higiene en la Indústria Alimentària, així com altra normativa vigent, seran d'obligat compliment.