



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA

# 100% SUBVENCIONAT



## ORGANITZACIÓ

Dates: ED1 matí: 12/12/2023 al 25/04/2024

ED2 matí: 30/01/2024 al 27/05/2024

ED3 matí: 06/05/2022 al 30/09/2024

ED4 matí: 27/05/2023 al 21/10/2024

Calendari pràctiques a determinar entre la finalització del curs i el 24/12/2024.

Horaris: Matí: de dilluns a divendres de 8:30 a 14:30 h

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.
- Document acreditatiu de la situació laboral: còpia encapçalat de la nòmina, rebut d'autònom o còpia de la demanda d'ocupació.
- Currículum Vitae.
- Còpia de la titulació que s'acrediti.

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

Tots els participants disposaran de la roba de treball d'ús obligatori per a la realització del curs.

## LLOC D'IMPARTICIÓ:

Escola de Flequers Andreu Llargués.

C/ Calders, 32. Sabadell. (Cal Molins)

## INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS:

Departament de formació

Montserrat Ruiz, Sonia Teller, Silvia Zaragoza

Tel. 93 487 18 18. Fax 93 487 28 29

formacio@gremipa.com



AMB LA COL·LABORACIÓ DE:

AJUNTAMENT DE SABADELL; BARRY CALLEBAUT IBÉRICA; BONGARD IBERIA, S.A.; CAFÈS PONT.S.L.;  
DIR INFORMÀTICA BCN. S. L.; DISPAN - UTILPAN. S.L.; FARINERA COROMINA; FILLS DE MORETÓ, S. A.;  
COLIP ESPAÑA, S.L.



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA



SUBVENCIONAT

# Certificat de Professionalitat Fleca i Brioixeria 2023-2024

Adreçat principalment a desocupats  
que desitgin dominar les tècniques  
d'elaboració de l'ofici de forner.



Vols aprendre l'ofici?  
Visualitza un dia a l'escola!



# 100% SUBVENCIONAT

Certificat de  
Professionalitat  
**Fleca i  
Brioixeria**

## OBJECTIU

Formar professionals forners per a les tasques relatives a l'elaboració de peces de pa i brioixeria a partir de l'elecció de matèries primeres i auxiliars, dosificant-les segons fórmula. Utilitzant la maquinària, 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.

## METODOLOGIA

La metodologia de treball basada en la pràctica i la simulació del lloc de treball garanteix l'aplicació i la transferibilitat de les competències adquirides en el context de l'empresa del sector forner-pastisser. Es treballa en els continguts teòrics de forma integrada a la pràctica, realitzant elaboracions de productes a la pràctica totalitat de les sessions.

## DURADA

El curs té una durada de 530 hores, de les quals 460 seran hores d'impartició del curs i 80 hores seran destinades a fer pràctiques en empreses.

## EQUÍP DOCENT

El curs està impartit per professionals amb dilatada experiència en el sector de la pastisseria i amb gran reconeixement dins del sector. Tots ells forners, pastissers i formadors de l'Escola de Flequers Andreu LLargués.

## ACREDITACIÓ DEL CURS

A la finalització del curs, si l'avaluació és 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 FLECA I BRIOIXERIA**.

Adreçat principalment a desocupats que desitgin dominar les tècniques d'elaboració de l'ofici de forner.

## PROGRAMA\*

Relació de mòduls formatius i d'unitats formatives:

**MF0034\_2:** Elaboracions bàsiques de fleca i brioixeria. (240 hores).

- **UF0290:** Emmagatzematge i operacions auxiliars en fleca –brioixeria. (60 hores).
- **UF0291:** Elaboració de productes de fleca. (90 hores).
- **UF0292:** Elaboració de productes de brioixeria. (90 hores).

**MF0035\_2:** Elaboracions complementàries, decoració i envasament en fleca i brioixeria. (150 hores).

- **UF0293:** Elaboracions complementàries en la fleca i la brioixeria (80 hores).
- **UF0294:** Decoració de productes de fleca i brioixeria (40 hores).
- **UF0295:** Envasament i presentació de productes de fleca i brioixeria (30 hores).

**MF0036\_2:** Seguretat i higiene en un obrador de fleca i brioixeria (60 hores).

**MP0068:** Mòdul de pràctiques professionals no laborals de fleca i brioixeria (80 hores).

Es tracta d'un itinerari formatiu i 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 FLECA I BRIOIXERIA RDI380/2009.