



100% SUBVENCIONAT



ORGANITZACIÓ: Incloses les pràctiques a l'empresa

Dates: ED1 Matí: 12/01/2026 al 22/05/2026

ED2 Matí: 23/02/2026 al 06/07/2026

ED3 Matí a: 25/05/2026 al 02/11/2026

ED4 Matí: 10/07/2026 al 18/12/2026

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

Silvia Cadenas, Sonia Teller y Silvia Zaragoza.

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

formacio@gremipa.com



SOC

Servei d'Ocupació de Catalunya



Unió Europea

Fons social europeu
L'FSE inverteix en el teu futur



AMB LA COL·LABORACIÓ DE:

AJUNTAMENT DE SABADELL - BARRY CALLEBAUT IBÉRICA - BONGARD IBERIA, S.A.-DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.
DISPAN - UTILPAN, S.L - FARINERA COROMINA - FILLS DE MORETÓ, S. A - MAS UNIFORMES - YLLA 1878, SL.
COLAGNE LE MOULI



SUBVENCIONAT

Certificat de Professionalitat Fleca i Brioixeria 2025-2026

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 higiènico-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 397 seran d'impartició i 133 destinades a realitzar pràctiques a l'empresa.

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%, tant en la formació com en les pràctiques a l'empresa, 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. (208 h + 82 h pràctiques).

- **UF0290:** Emmagatzematge i operacions auxiliars en fleca –brioixeria.
- **UF0291:** Elaboració de productes de fleca.
- **UF0292:** Elaboració de productes de brioixeria.

MF0035_2: Elaboracions complementàries, decoració i envasament en fleca i brioixeria. (129 h + 51 h pràctiques)

- **UF0293:** Elaboracions complementàries en la fleca i la brioixeria.
- **UF0294:** Decoració de productes de fleca i brioixeria.
- **UF0295:** Envasament i presentació de productes de fleca i brioixeria.

MF0036_2: Seguretat i higiene en un obrador de fleca i brioixeria (60 h).

Es tracta d'un itinerari formatiu i, per tant, s'hauran de realitzar el total d'hores de formació i pràctiques de què consta cada mòdul, per a l'obtenció de la certificació.

Les pràctiques en empreses són obligatòries, llevat que es pugui acreditar 6 mesos d'experiència en el sector.

(*) Programa segons el que estableix el certificat de professionalitat de FLECA I BRIOIXERIA RD 659/2023.