

ORGANITZACIÓ: Inclou les pràctiques a l'empresa

Calendari: ED1. Matí 02/02/2026 al 25/06/2026

ED2. Tarda 20/05/2026 al 16/11/2026

Calendari de practiques a determinar entre la finalització del curs i el 24/12/2024

Horaris: Matí: de dilluns a divendres de 08:30 a 14:30 h

Tarda: de dilluns a divendres de 15:00 a 21:00 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 Flequejers 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

Certificat de Professionalitat Pastisseria i Confiteria

2025-2026

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

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





100% SUBVENCIONAT

Certificat de
Professionalitat
**Pastisseria
i Confiteria**

OBJECTIU

Formar professionals PASTISSERS per a les tasques relatives a l'elaboració de peces de pastisseria i confiteria a partir de l'elecció de matèries primeres i auxiliars, dosificació 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.

DURACIÓ

El curs té una durada de 580 hores, de les quals 435 seran d'impartició i i 145 destinades a realitzar pràctiques a l'empresa.

EQUIP 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 Fleguers 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/acreditarà la formació realitzada per part de la Generalitat de Catalunya amb el títol oficial de **CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT DE PASTISSERIA I CONFITERIA**.

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

PROGRAMA*

Relació de mòduls formatius i d'unitats formatives:

MF0305_2: Emmagatzematge i operacions auxiliars en pastisseria i confiteria. (51 h + 20 h pràctiques).

MF0306_2: Elaboracions bàsiques per a pastisseria i confiteria. (103 h + 39 h pràctiques).

- UF1052: Elaboració de masses i pastes de pastisseria i confiteria.
- UF1053: Elaboracions complementàries en pastisseria i confiteria.

MF0307_2: Productes de confiteria i altres especialitats. (102 h + 40 h pràctiques).

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

MF0308_2: Acabat i decoració de productes de pastisseria i confiteria. (76 h + 30 h pràctiques).

MF0309_2: Envasat i presentació de productes de pastisseria i confiteria. (43 h + 16 h pràctiques).

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

Se trata de un itinerario formativo y por tanto se deberán realizar el total de las horas de formación y prácticas, de los que consta cada módulo, para la obtención de la certificación.

Las prácticas en empresas son obligatorias a menos que se pueda acreditar 6 meses de experiencia en el sector.

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