

ORGANITZACIÓ

Dates: 17/02/2025 al 17/07/2025.

Calendari de pràctiques a determinar entre la finalització del curs i el 14/12/2025.

Horaris: tardes de 15:30 a 20:30 h de dilluns a dijous i divendres alterns.

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 encaççalat de la nòmina, rebut d'autònom o còpia de la demanda d'ocupació.
- Currículum Vitae.
- Còpia de la titulació que s'acrediti.
- Sol·licitud de participació (document Annex 1).

Preu: 100% SUBVENCIONAT pel CONSORCI DE LA FORMACIÓ CONTÍNUA 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 i Silvia Cardenas.

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

formacio@gremipa.com

Certificat de Professionalitat Fleca i Brioixeria 2025

Adreçat principalment a treballadors en actiu que vulguin dominar les tècniques d'elaboració de l'ofici de forner.



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 450 seran hores d'impartició del curs i 80 hores seran destinades a fer pràctiques en empreses.

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 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 treballadors en actiu que vulguin 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.