



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA

# 100% SUBVENCIONAT



## ORGANITZACIÓ

**Dates:** 29/03/2022 al 30/09/2022 (període no lectiu entre 29/07/2022 i 7/09/2022)

Calendari de pràctiques a determinar entre la finalització del curs i el 14/12/2022.

**Horaris:** tardes de 15:00 a 21:00 h. de dimarts a divendres.

### 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.
- 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

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

[formacio@gremipa.com](mailto:formacio@gremipa.com)



Generalitat de Catalunya  
**Consorti per a la Formació  
Contínua de Catalunya**



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE EMPLEO  
Y SEGURIDAD SOCIAL



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA

SUBVENCIONAT

# Certificat de Professionalitat Pastisseria i Confiteria

## 2022

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





# 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 500 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 PASTISSERIA I CONFITERIA**.

Adreçat principalment a treballadors en actiu que vulguin 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. (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 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 PASTISSERIA I CONFITERIA "RD 646/2011, de 9 de maig"