



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA

100% SUBVENCIONAT



ORGANITZACIÓ: Incloses les pràctiques a l'empresa

Dates: 02/03/2026 al 06/10/2026

Període no lectiu: 29/07/2026 al 07/09/2026

Calendari de pràctiques a determinar entre la finalització del curs i el 15/12/2026.

Horaris: Tardes: de dilluns a dijous de 15:30 a 20:30 h

Durada: 610 hores: 530 impartició i 80 pràctiques.

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

formacio@gremipa.com



SOC Servei d'Ocupació de Catalunya



Premiació
Econòmica de
Sabadell, S.L.

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



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA



SUBVENCIONAT

Certificat Professional Fleca i Brioixeria

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
Professional
**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 610 hores, de les quals 530 seran d'impartició i 80 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 PROFESSIONAL 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. (290 hores).

- **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. (180 hores)

- **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 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 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 600 hores d'experiència en el sector.

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