

Vols aprendre l'ofici?

- **Lloc de realització:**
Escola de Flequers Andreu Llargués.
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **Informació i inscripcions:**

Departament de formació
Tel. 93 487 18 18
Fax 93 487 28 29
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



***Curs: CERTIFICAT DE
PROFESSIONALITAT
FLECA I BRIOXERIA
2017-2018***

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:

AJUNTAMENT DE SABADELL; UNIVERSITAT DE VIC; CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.;
COMAINA, S. A.; CRUSAGRUP; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN - UTILPAN. S.L; MASTER
MARTINI IBERICA, S.A.; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.;
TALLERS PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN); TERPAN, S. L

100% Subvencionat

OBJECTIU. Formar professionals forners per 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 maquinaria, 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.

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 tracte d'un itinerari formatiu 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, PASTISSERIA, CONFITERIA I MOLINERIA RDR D 1380/2009

EQUIP DOCENT

El curs està impartit per a professionals amb dilatada experiència en el sector de la fleca i la brioixeria i amb molt reconeixement dins el sector. Tots ells forners i professors de l'Escola del nostre Gremi.

INFORMACIÓ GENERAL

Durada: El curs té una durada de 540 hores, de les quals 460 seran hores d'impartició del curs i 80 hores seran destinades a fer pràctiques en empreses.

Adreçat a: principalment a desempleats que desitgin aprendre l'ofici de forner.

La metodologia del curs és pràctica, es treballen els continguts teòrics de forma integrada en la pràctica. Gairebé tots els dies s'elaboren productes.

Acreditació:

A la finalització del curs si l'avaluació es 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

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
- Fotocòpia de la demanda d'ocupació
- Curriculum Vitae
- Còpia de la titulació que s'acrediti.

Dates:

ED1 matí: 11/12/2017 a 23/04/2018.

ED2 matí: 23/03/2018 a 13/07/2018

ED3 matí: 15/05/2018 a 5/10/2018

ED4 tarda: 15/05/2018 a 5/10/2018

Calendari pràctiques a determinar entre la finalització del curs i el 30/10/2018.

Horaris:

Matí de 8:30 a 14:30

Tarda: 15 a 21h

Preu: 100% SUBVENCIONAT pel SERVEI D'OCUPACIÓ DE CATALUNYA

Tots els participants disposaran de la roba de treball d'us obligatori per la realització del curs. Les lleis de Riscos Laborals i de Seguretat i Higiene en la Indústria Alimentària, així com altra normativa vigent, seran d'obligat compliment.