

# Pâtisserie, forneria i confiteria

**Joviat H**  
Escola d'Hoteleria



**Indústries alimentàries**  
Cicle formatiu de grau mitjà

GM

## Restaurant-Escola. Serveis reals

Són les pràctiques diàries i reals de cuina, pastisseria, servei, vins i atenció al client, amb ofertes gastronòmiques variades i espais diferents:

- Bufet de tast
- Menú de l'Hostal
- Menú Gastronòmic

Tot el que hi passa és significatiu i cap detall pot passar per alt. L'alumne/a té un feedback immediat del client i desenvolupa el seu esperit crític. A cada curs l'alumne/a té un rol a desenvolupar de forma diària i rotacional.



## Aprentatge continu

**Pastís + packaging:** disseny d'un pastís innovador i del packaging, explicant al client com degustar-lo i gaudir-lo.

**Torró:** creació de torrons a partir de les

### Figures artístiques

- **Xocolata:** Treball en grup on es realitza una figura de temàtica lliure en 3D, utilitzant destreses pastisseres i arquitectòniques.
- **Sucre:** Treballant-lo, transformant-lo en caramel i donant-li forma abstracta.
- **Pastillatge:** per a presentacions elegants, clàssiques i modernes.
- **Pastissos de fondant i de galetes decorades:** últimes tendències en pastisseria nacional i internacional.

## Temàtiques

Elaboracions típiques del receptari pastisser seguint el calendari de festes i tradicions dels receptaris més avantguardistes de la pastisseria moderna.



**Jordi Pujol Altarriba**  
Millor Mestre Artesà Pastisser Espanyol'96

  
**CALLEBAUT**  
BRICOLUM 1810

Fabricant de xocolates a nivell mundial, en som ambaixadors i treballem amb els seus productes.



## Objectius

Aquests estudis capaciten per elaborar productes de fleca, pastisseria i confiteria; elaborar i muntar postres de restauració; compondre, acabar i presentar els productes elaborats mitjançant tècniques decoratives i innovadores.

## Durada dels estudis

2 cursos acadèmics: 2.000 hores 383 hores FCT en empreses del sector

## Horari

De dilluns a divendres:  
de 9.00 a 16.00 hores (horari de de pràctiques) i de 9.00 a 14:30 (el dia de comuns)

## Acreditació

Tècnic/a en pastisseria, forneria i confiteria.

## Competències professionals

Elaborar i presentar productes de forneria, rebosteria i confiteria, conduint les operacions de producció, composició i decoració, en obradors i establiments de restauració, aplicant la legislació vigent d'higiene i seguretat alimentària, de protecció ambiental i de prevenció de riscos laborals.

## Àmbit professional i de treball

Pastisseries, forns de pa, restaurants, hotels, bars i cafeteries, empreses de menjar preparat, indústries agroalimentàries, etc.

## Sortides professionals

- Pastisser/a
- Mestre/a d'obrador (forner/a)
- Mestre/a d'obrador (forner/a)
- Elaborador/a de brioixeria, masses i bases de pizza
- Elaborador/a i decorador/a de pastissos
- Confiter/a
- Reboster/a
- Torronaire
- Elaborador/a de caramels i dolços
- Elaborador/a de postres de restaurant

## Continguts

- Elaboracions en forneria brioixeria
- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
- Elaboracions de confiteria i altres especialitats
- Postres en restauració
- Productes d'obrador
- Operacions i control de magatzem indústria alimentària
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- Presentació i venda de productes
- Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria
- Formació i orientació laboral
- Empresa i iniciativa emprenedora
- Síntesi
- Anglès tècnic
- FCT Formació en Centres de Treball

## Accés als cicles de GM

- Graduat en ESO
- Tenir un títol de tècnic/a
- Haver superat la prova d'accés als Cicles de grau mitjà
- Haver realitzat el curs específic d'accés als Cicles de grau mitjà
- Haver superat el segon curs del batxillerat unificat i polivalent (BUP)
- Tenir altres estudis equivalents a efectes acadèmics
- Haver superat la prova d'accés la universitat per a majors de 25 anys.

## Continuïtat

- Altres Cicles formatius de grau mitjà GM Cuina i gastronomia  
GM Serveis en restauració
- CICS Curs de preparació per a la Incorporació als Cicles formatius de grau Superior
- Cicles formatius de Grau Superior GS Direcció de cuina  
GS Direcció de serveis en restauració
- Diploma Sommelier, títol propi

## Empreses col·laboradores

On els nostres alumnes poden realitzar el crèdit de Formació en Centres de Treball (FCT)