

CFGM (doble titulación)

Panadería, Pastelería y Confeitería & Cocina y Gastronomía

Para aquellos cuya pasión es la repostería, pero sienten algo también por la cocina ofrecemos esta doble titulación. Se trata de un programa único en Barcelona que permite formarse en ambas áreas siendo la especialización en pastelería y complementándose en cocina y gastronomía.

ACCESO

ESO o equivalentes

DURACIÓN

3 años

TITULACIONES

-Técnico en pastelería, panadería y confitería
-Técnico en cocina y gastronomía

Titulaciones oficiales expedidas por el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya según resolución del 20 de octubre del 2009 de la Direcció General d'Ensenyaments Professionals, Artístics i Especialitzats, que nos autoriza a impartir conjuntamente estos dos ciclos formativos en tres años.

SALIDAS PROFESIONALES

Panadero, pastelero, confitero y/o repostero
Cocinero
Jefe de partida
Jefe de cocina
Maestro obrador
Elaborador de bollería
Elaborador de masas y bases para pizza
Elaborador de productos de chocolate
Elaborador de dulces y caramelos
Elaborador de postres de restauración
Elaborador y decorador de pasteles
Técnico de economato

PLAN DE ESTUDIO

Primer Curso

Elaboraciones de panadería y bollería I
Procesos básicos de pastelería y repostería I
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
Materias primas y procesos
Pre elaboración y conservación de los alimentos
Técnicas culinarias I
Informática I
Inglés I
FOL (Formación y Orientación Laboral)
FCT (Formación en Centros de Trabajo)

Segundo Curso

Elaboraciones de panadería y bollería II
Procesos básicos de pastelería y repostería II
Elaboraciones de confitería y otras especialidades I
Postres en restauración I
Presentación y venta de productos
Ofertas gastronómicas II
Técnicas culinarias II
Productos gastronómicos I
Prácticas de cocina regional e internacional
Informática II
Inglés II

Tercer Curso

Elaboraciones de confitería y otras especialidades II
Postres en restauración II
Productos en obrador
Operaciones y control de almacén
Productos culinarios II
Empresa e Iniciativa Emprendedora
Trabajo de síntesis de pastelería
Trabajo de síntesis de cocina y gastronomía
Informática III
Inglés III
FCT (Formación en Centros de Trabajo)