

## CFGM (doble titulació)

### Forneria, Pastisseria i Confeiteria & Cuina i Gastronomia

Per aquells que senten que la seva passió és la rebosteria, però senten també per la cuina oferim aquesta doble titulació. Es tracta d'un programa únic a Barcelona que permet formar-se en les dues àrees sent l'especialització en pastisseria i complementant-se en cuina i gastronomia.

#### ACCÉS

ESO o equivalents

#### DURACIÓ

3 anys

#### TITULACIONS

- Tècnic en pastisseria, forneria i confiteria
- Tècnic en cuina i gastronomia

*Titulacions oficials expedides pel Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya segons la resolució del 20 d' octubre del 2009 de la Direcció General d'Ensenyaments Professionals, Artístics i Especialitzats, que ens autoritza a impartir conjuntament aquests dos cicles formatius en tres anys.*

#### SORTIDES PROFESSIONALS

Forner, pastisser, confiter i/o reboster  
Cuiner  
Cap de partida  
Cap de cuina  
Mestre d' obrador  
Elaborador de brioxeria  
Elaborador de masses i bases per pizza  
Elaborador de productes de xocolata  
Elaborador de dolços i caramels  
Elaborador de postres de restauració  
Elaborador i decorador de pastissos  
Tècnic d'economat

#### PLA D'ESTUDIS

##### Primer Curs

Elaboracions de forneria i brioxeria I  
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria I  
Seguretat i higiene a la manipulació d'aliments  
Matèries primes i processos  
Pre elaboració i conservació dels aliments  
Tècniques culinàries I  
Informàtica I  
Anglès I  
FOL (Formació i Orientació Laboral)  
FCT (Formació en Centres de Treball)

##### Segon Curs

Elaboracions de forneria i brioxeria II  
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria II  
Elaboracions de confiteria i altres especialitats I  
Postres en restauració I  
Presentació i venda de productes  
Ofertes gastronòmiques II  
Tècniques culinàries II  
Productes gastronòmics I  
Pràctiques de cuina regional i internacional  
Informàtica II  
Anglès II

##### Tercer Curs

Elaboracions de confiteria i altres especialitats II  
Postres en restauració II  
Productes d'obrador  
Operacions i control de magatzem  
Productes culinàris II  
Empresa i iniciativa emprenedora  
Treball de síntesis de pastisseria  
Treball de síntesis de cuina i gastronomia  
Informàtica III  
Anglès III  
FCT (Formació en Centres de Treball)