



CE de Forneria i brioixeria artesanals (HOT41)

Normativa

[RD 482/2020 de 7 d'abril](#), per la qual s'estableix el Curs d'especialització en Forneria i brioixeria artesanals

Mòduls

Codi	Nom	Hores totals	Hores setmanals (1r trimestre)	Hores setmanals (2n trimestre)
5016	Masses mare de cultiu i prefermentats	75	3	4
5017	Tecnologia del fred aplicada a la forneria artesanal	65	3	3
5018	Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	135	5	7
5019	Brioixeria artesanal i pastes fullades	135	5	7
5020	Tast i maridatge de productes de panificació	30	1	2
	Formació en centres de treball	160		
	Hores totals		17	23

Centres Educatius

ILLA	CENTRE	INICI/FI
Mallorca, Palma	CIFP Juníper Serra	Del 28/10/2022 al 28/04/2023

Més informació del Curs d'especialització

Durada: 600 hores

Nivell: Formació Professional de Grau Mitjà

Família professional: Hoteleria i turisme

Accés: Mitjançant un dels següents títols:

- Tècnic en Cuina i gastronomia
- Tècnic en Forneria, rebosteria i confiteria
- Tècnic en Comercialització de productes alimentaris
- Tècnic superior en Direcció de Cuina

Procés d'admissió: [Calendari](#)