

- **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



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA



Generalitat de Catalunya
Consorci per a la Formació
Continua de Catalunya



Monogràfics **FLECA**

Març-Abril 2025

AMB LA COL-LABORACIÓ DE:

AJUNTAMENT DE SABADELL; BARRY CALLEBAUT IBÉRICA, BONGARD IBERIA, S.A.
CAFÈS PONT,S.L.; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN - UTILPAN. S.L; FARINERA
COROMINA FILLS DE MORETÓ, S. A , MAS UNIFORMES.

100% Subvencionats

PA DE SANT JORDI

FORMADOR: Enric Badia

Pràctic

Curs pràctic a on s'aprendrà a elaborar el tradicional Pa de Sant Jordi, un clàssic de la diada catalana que combina sabor, simbolisme i artesania. Es descobrirà com treballar la massa, aconseguint les característiques franges i perfeccionant la seva textura.

Aquest pa, inspirat en la senyera, es compon de diferents ingredients que li donen color i sabor: formatge, que aporta suavitat i un toc cremós, sobrassada, amb el seu punt especiat i el color vermell intens i nous, que afegeixen una textura cruixent i un gust equilibrat.

CORONA BORDOLESA I CORONA LIONESA

FORMADOR: David Hernández

Aquest curs demostratiu està dissenyat per explorar la fascinant tècnica de la fleca en forma de corona.

Durant la demostració els participants aprendran a elaborar pans tradicionals com ara la corona lionesa, la corona bordelesa i altres variants de pans decoratius.

A través de demostracions pràctiques, s'ensenyaran els secrets darrere de la massa, el format i el fornejat.

PANS SABORIZATS

FORMADOR: David Hernández

Pràctic

Aquest curs participatiu està dissenyat per submergir els assistents al món dels pans saboritzats.

Durant la formació, els participants aprendran a elaborar pans amb sabors intensos i originals, com el pa de pebre vermell, pa de cervesa i de "jalapeño".

A través d'una experiència pràctica i col·laborativa, cada assistent participarà en el procés de pastat, fermentació i enforat, explorant com els ingredients saboritzants transformen les textures i els sabors del pa.

FOCACCIA AL TALL

FORMADOR: M C Baron

Pràctic

S'aprendrà:

- L'elaboració de la massa de la focaccia tant en directe i amb fermentació en fred amb diferents tipus de farines.
- Les tècniques de cocció, tall i diferents acabats i farcits.

Assortit de productes a elaborar:

- ❖ Focaccia de verdures amb pesto de fastucs
- ❖ Focaccia de carbassa amb bolets i salsa de fruits secs
- ❖ Focaccia de formatge amb Cherry, rúcula i fruits vermells
- ❖ Focaccia de butifarra amb pebrot i allioli

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari :

10 hores: de 15.30 a 20.30 h.

Adreçat a:

professionals que desitgin actualitzar les tècniques d'elaboració i incorporar nous productes.

Objectius :

- Millorar les tècniques d'aplicació.
- Millorar els processos i acabats dels productes.
- Aplicar les fórmules adequadament.
- Classificar els diferents tipus de productes segons composició i tècniques d'elaboració.
- Conèixer els problemes més comuns i les seves solucions.

Tots els cursos d'obrador seran demostratius i participatius. **És imprescindible que els alumnes portin roba de treball adequada** (gorra, jaqueta o bata). A l'Escola, qui ho desitgi pot adquirir el "**pack de roba de treball**" per un preu molt assequible.

Les lleis de Riscos Laborals i de Seguretat i Higiene en la Indústria Alimentària, així com altra normativa vigent, seran d'obligat compliment.

Documentació: Fotocòpia del DNI, de la nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms, i acreditació nivell d'estudis igual o superior a l' ESO.

Preu : 100% SUBVENCIONAT

PA DE SANT JORDI – (PRÀCTIC)– 10h	24 i 25 de març Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
CORONA BORDOLESA I CORONA LIONESA - 10h	7 i 8 d'abril Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
PANS SABORIZATS – (PRÀCTIC) – 10h	22 i 23 d'abril Dimarts i dimecres (15:30 a 20:30h)
FOCACCIA AL TALL – (PRÀCTIC) – 10h	23 i 24 d'abril Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)