

- **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

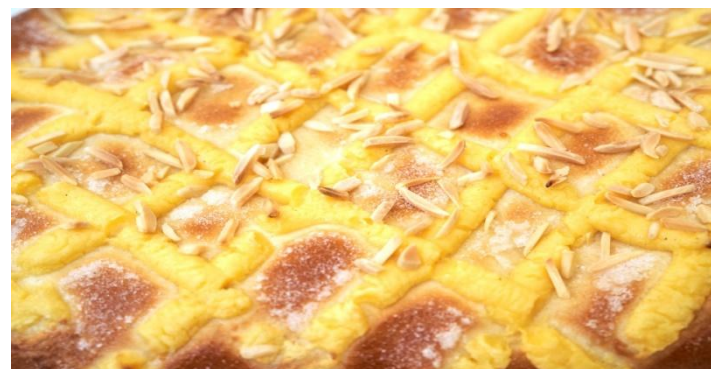
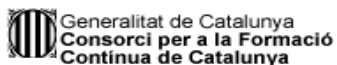
formacio@gremipa.com

www.gremipa.com



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA



Festivitats. Fleca i pastisseria

Abril - maig 2026

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 , FARINES YLLA, MAS UNIFORMES

100% Subvencionats

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 i de la nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms

Preu : 100% SUBVENCIONAT

ESPECIAL DIA DE LA MARE (10h)

FORMADOR: Francisco Ramirez

S'elaborarà un assortiment de peces de pastisseria per la celebració de la festivitat del dia de la mare.

- ❖ Pastel especial del día de la madre
- ❖ Dolçe vita
- ❖ Exòtic para mamá
- ❖ Pasión de caramelo
- ❖ Lovely

COQUES DE SANT JOAN DE MASSES FULLADES (10h)

FORMADOR: Toni Vera

En aquest curs demostratiu s'elaboraran coques de Sant Joan de masses fullades, com són:

- ❖ Coca de full de crema
- ❖ Coca de full de cabell d'àngel
- ❖ Coca de full de xocolata
- ❖ Coca de full de festuc
- ❖ Coca de llardons
- ❖ Coca de brioix fumat

ESPECIAL SANT JOAN: COQUES DOLÇES I SALADES (20h)

FORMADORS: M. Cruz Baron. F. Ramirez.

Elaboracions tradicionals amb diferents bases i sabors que incorporen les últimes tendències del mercat en coques per Sant Joan dolces i salades.

- ❖ Coques salades amb base de brioix i productes de temporada amb diferents farcits i textures.
- ❖ Coca de pasta de full invertit amb crema de vainilla.
- ❖ Coca de tiramisú amb "crumble" de cafè.
- ❖ Coca de crema muntada de gerds amb gerds naturals.
- ❖ Coca de trufa amb "crumble" d'avellana.

| | |
|---|--|
| ESPECIAL DIA DE LA MARE (10h) | 15 i 16 d'abril Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h) |
| COQUES DE MASSA DE FULL DE SANT JOAN (10h) | 18 i 19 de maig Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h) |
| ESPECIAL SANT JOAN COQUES DOLCES I SALADES (10h) | 25, 26, 27 i 28 de maig De dilluns ai dijous (15:30 a 20:30h) |