

- **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

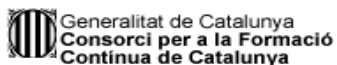
formacio@gremipa.com

www.gremipa.com



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA



Monogràfics FLECA I PASTISSERIA Juny-juliol 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; MAS UNIFORMES; FRIESLANDCAMPINA IBERIA, S.L.U.; YLLA 1878, SL

100% Subvencionats

PASTISSERIA D'ESTIU (10h)

FORMADOR: Toni Vera

Elaboracions actuals de pastissos de temporada d'estiu:

- Lemon pie
- Tartaleta franchipan
- Tartaleta de llimona i gerds
- Tartaleta de crema i fruita
- Tartaleta de xocolata
- Tartaleta de festuc i maduixa
- Tartaleta de pinya i coco

PANS AMB MASSES HIDRATADES (10h)

FORMADOR: Roger Vilardosa

Curs on es practicarà com treballar les masses amb una alta composició d'aigua, preparant diferents formats com:

- Xapata amb biga
- Pa de vidre
- Coca de forner
- Pave cereals

Pràctic

BRIOXERIA CREATIVA AMB BASE DE BRIOIX (10h)

FORMADOR: Enric Badia

Curs per aprendre a treballar la massa de brioix de forma diferent per crear peces elegants i gustoses amb un toc de creativitat. Es treballaran peces de concursos i de laminat.

BAGUETTE (10h)

FORMADOR: Roger Vilardosa

Aquest curs tè com objectiu entendre com elaborar la baguette segons necessitats i amb diferents sistemes de fermentació.

- Tradició francesa
- Polish
- Respectus panis
- Cúrcuma i llavors

Pràctic

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari :

10 i 20 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

PASTISSERIA D'ESTIU (10h)	29 i 30 de juny Dilluns i Dimarts (15:30 a 20:30h)
PANS AMB MASSES HIDRATADES PRÀCTIC (10h)	1 i 2 de juliol Dimecres i Dijous (15:30 a 20:30h)
BRIOXERIA CREATIVA AMB BASE DE BRIOIX (10h)	6 i 7 de juliol Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
BAGUETTE PRÀCTIC (10h)	13 i 14 de juliol Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)