

- **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

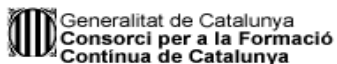
[formacio@gremipa.com](mailto:formacio@gremipa.com)

[www.gremipa.com](http://www.gremipa.com)



**GREMIPA**

GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA



# Monogràfics **FLECA** Maig 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**

## COQUES DE SANT JOAN DOLCES I SALADES (20H)

**FORMADOR:** Mari Cruz Baron

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

▣ **Assortiment de coques dolces:**

- Brioix de Sant Joan (recepta base)
- Assortiment de coques tradicionals
- Coca duo de crema caramel·litzada i tòfona
- Coca de crema de plàtan i caramel salat
- Coca xarxa velvet
- Coca de tiramisú de Bailey's

▣ **Assortiment de coques salades:**

- Brioix salat (fòrmula base):
- Coca de carbassa amb filet i vinagreta de gerds
- Coca de pebrots amb ventresca de tonyina
- Brioix de ceba i mostassa:
- Coca a l'estil alemany
- Coca de salmó amb guacamole i crudites

## BRIOXERIA FRANCESA (10h)

**FORMADOR:** Matt Valette

Curs on s'elaboraran peces de la brioixeria francesa més representativa, com són:

- Croissant
- Pain au chocolat bicolor
- Corona de brioche
- Pain au racin
- Brioche de pasta de full
- Cruffin

## PASTISSOS FLEQUERS AL TALL, amb bases de masses batudes (10h)

**FORMADOR:** Mari Cruz Baron

En aquest curs treballarem amb masses batudes per pastissos flequers. Productes que no necessiten conservació en vitrina. Algunes elaboracions:

- Coca d'espelta integral amb poma
- Coca de pastanaga amb nous i crema de formatge
- Brownie al tall
- Elaboracions amb nata i ametlla
- Coca amb crema de iogurt i cireres

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'obra 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**

<b>COQUES DOLCES I SALADES (20h)</b>	Del 5 al 8 de maig Dilluns, dimarts, dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)
<b>BRIOXERIA FRANCESA (10h)</b>	13 i 14 de maig Dimarts i dimecres (15:30 a 20:30h)
<b>PASTISSOS FLEQUERS AL TALL , amb bases de masses batudes (10h) (PRÀCTIC)</b>	21 i 22 de maig Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)