

- **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

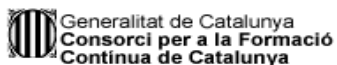
formacio@gremipa.com

www.gremipa.com



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA



Monogràfics pràctics FLECA I BRIOIXERIA

Abril 2026

100% Subvencionats

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

INFORMACIÓ GENERAL

PANS NUTRICIONALS I D'ALT VALOR BIODISPONIBLE (10h)

FORMADOR: Roger Vilardosa



Curs per a professionals que vulguin aprendre a panificar tipus de blats difícils i entendre com funciona la nutrició a la fleca.

Tècniques de panificació de farines de blats antics, treballant amb diferents preferments, processos diversos i poc habituals per elaborar pans de diferents sabors i aromes

SNACKING (10h)

FORMADOR: Matt Valette



Elaboració d'assortiment de snacks salats moderns i comercials, combinant tècniques de fleca i brioixeria. Treballant masses, fermentacions i muntatges per crear productes atractius com:

- Focaccia
- Croissant suis salat
- Hot dog
- Pizza de croissant

PANS DECORATIUS DE TRADICIÓ FRANCESSA (10h)

FORMADOR: Matt Valette



En aquest curs pràctic, s'aprendrà a elaborar i donar forma a diferents pans decoratius tradicionals i artístics, treballant tècniques de format i grenyat per crear peces úniques com:

- Corona bordolesa
- Pa fendu
- La tabatière
- La flor de sakura

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

PANS NUTRICIONALS I D'ALT VALOR BIODISPONIBLE (10h) – PRÀCTIC	8 i 9 d'abril Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)
SNACKING (10h) – PRÀCTIC	13 i 14 d'abril Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
PANS DECORATIUS DE TRADICIÓ FRANCESSA (10h) - PRÀCTIC	22 i 23 d'abril Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)