

- **Lloc de realització:**
Escola de Flequers Andreu Llargués.
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **Informació i inscripcions:**

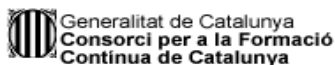
Departament de formació
Tel. 93 487 18 18
Fax 93 487 28 29

formacio@gremipa.com
www.gremipa.com



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA



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



Assortit de pastissos de mones de Pasqua i figures de xocolata comercial

***T. VERA- J. FARRÉS- F. RAMIREZ
Febrer -Març 2026***

100% Subvencionats

FORMADORS:

Toni Vera, Jove i apassionat pastisser que ha estat guanyador del concurs El Millor Croissant Artesà De Mantega 2022, 2019 i 2016.

Francisco Ramirez Pastisser i xocolater professional amb àmplia experiència i formador en pastisseria a la Baking School Barcelona Sabadell des de fa més de 15 anys.

Jordi Farrés, Pastisser i xocolater amb àmplia experiència com a assessor, formador, pastisser i I+D en productes de xocolata. Guanyador de diversos premis durant la seva trajectòria professional, com Medalla d'or a la Canjop 2000 (Campionat millor pastisser jove d'Espanya) o la Medalla d'or a la final espanyola Belgian Chocolate Award 2003.



FIGURES DE XOCOLATA (JORDI FARRES)

S'aprendrà la correcta elaboració de figures de xocolata, i a decorar de forma creativa i innovadora per a Pasqua.

-Elaboració de diferents peces de xocolata:

- Ous de Pasqua actualitzats, producció i manipulació.
- Figures comercials amb patronatge,
- Figures de xocolata amb volum en volum.
- Tècniques de pintat i decoració funcional de les mones de pasqua.

ASSORTIT DE PASTISSOS PASQUA (FRANCISCO RAMIREZ)

Es presentaran diferents tipus d'elaboracions amb diversitat de sabors, farcits i acabats.

- Mona de fruita
- Mona de crema amb mantega aèrea
- Sara d'ametlla
- Mona niu
- Mona de nata, trufa i iema
- Mona de llimona
- Decoració de xocolate
- Elaboració de mermeladas

PASTISSOS DE MONES: CRISTINES I COLOMBAS (TONI VERA)

"Colombas" i Cristines, una de les tendències actuals de la brioixeria de Pasqua.

Una d'elles de tendència italiana i l'altre un clàssic renovat de la nostra cultura.

També s'elaborarà la mona de mantega clàssica per acabar aquest assortiment d'elaboracions. Totes elles decorades amb els clàssics ous de Pasqua.

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 pres.

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, fotocòpia titulació acadèmica.

Preu : 100% SUBVENCIONAT

FIGURES DE XOCOLATA (10h)	19 i 20 de febrer Dijous i divendres de 15:30 a 20:30 h
ASSORTIT DE PASTISSOS PASQUA (10h)	3 i 4 de març Dimarts i dimecres de 15:30 a 20:30 h
PASTISSOS DE MONES: CRISTINES I COLOMBAS (10h)	9 i 10 de març Dilluns i dimarts de 15:30 a 20:30h