

- **Lloc de realització:**

Escola de Flequers Andreu Llargués.
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **Informació i inscripcions:**

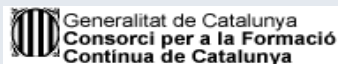
Departament de formació

Tel. 93 487 18 18

Fax 93 487 28 29

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com



Monogràfics FLECA I PASTISSERIA

Març 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

PASTISSOS DIA DEL PARE

FORMADOR: Francisco Ramirez

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

- ❖ Corbates pel pare
- ❖ Crema de Sant Josep
- ❖ Pastis especial pel día del Pare
- ❖ Individual especial

Pràctic

PASTISSOS I GALETES DE SANT JORDI

FORMADOR: Francisco Ramirez

En aquest curs es treballarà de forma pràctica diferents propostes de pastissos per la Diada de Sant Jordi amb diferents bases i acabats.

- ❖ Bases de pa de pessic doble
- ❖ Planxa enriquida
- ❖ Pastís de Sant Jordi clàssic
- ❖ Pastís de Sant Jordi actualitzat
- ❖ Crema catalana gourmet.
- ❖ Galetes

PA DE SANT JORDI

FORMADOR: Enric Badia

Curs on s'aprendrà a elaborar el tradicional Pa de Sant Jordi, un clàssic de la diada catalana que combina sabor, simbolisme i artesania.

Es descobrirà com treballar la massa, aconseguint les característiques franges i perfeccionant la seva textura.

Aquest pa, inspirat en la senyera, es compon de diferents ingredients que li donen color i sabor:

formatge, que aporta suavitat i un toc cremós, sobressada, amb el seu punt especiat i el color vermell intens i nous, que afegeixen una textura cruixent i un gust equilibrat.

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'obraador 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

PASTISSOS DIA DEL PARE -10h - PRÀCTIC	5 i 6 de març Dijous i divendres (15:30 a 20:30h)
PASTISSOS I GALETES DE SANT JORDI	23 i 24 de març Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
PA DE SANT JORDI	25 i 26 de març Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)