

- **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

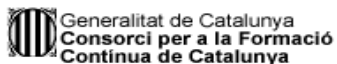
formacio@gremipa.com

www.gremipa.com



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA 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



Monogràfics PASTISSERIA I FLECA

Gener-Febrer 2026

100% Subvencionats

ESPECIAL SANT VALENTI (10h)

FORMADORS: Francisco Ramirez

Elaboració de diferents propostes pel dia de Sant Valentí.

- Pastel de contrastes
- Cheesecake de Lotus
- Pastel velo
- Pink Love
- Amore Amore
- Craquelin de Yuzu y chocolate
- Galleta de los Enamorados

PASTA DE FULL INVERTIT (10h)

FORMADOR: Yohan Ferran

Formació per dominar la pasta de full invertit, dotant al professional dels coneixements tècnics necessaris per executar amb precisió i constància, ajustant formulació, empastament, repòs i laminat.

- Galette des Rois
- Pastís de poma i crema pastissera casolana
- Palmera 100% sucre vainilla
- Pithivier salat clàssic (pernil de país i formatge)
- Chaussons aux pommes

ASSORTIT DE BUNYOLS (10h)

FORMADOR: Francisco Ramirez

En aquest taller pràctic es treballarà la tècnica d'elaboració de diferents tipus de bunyols. Bunyols farcits, Bunyols Empordà, Bunyols de vent. ...

- De l'Empordà
- De vent
- Cremosos
- Ganaché muntada d'avellanes
- Ganaché muntada de xocolata negra
- Crema de Cheesecake
- Melmelada de gerds
- Crema pastissera
- Crema de mascarpone

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'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 i de la nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms

Preu : 100% SUBVENCIONAT

ESPECIAL SANT VALENTI (10h)	26 i 27 de gener Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30 h)
PASTA DE FULL INVERTIT (10h)	28 i 29 de gener Dimecres i dijous (15:30 a 20:30 h)
ASSORTIT DE BUNYOLS (10h)	2 i 3 de febrer Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30 h)