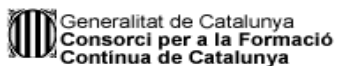


- **Lloc de realització:**
Escola de Flequers Andreu Llargués.
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **Informació i inscripcions:**

Departament de formació
Tel. 93 487 18 18
Fax 93 487 28 29
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com



Monogràfics **PASTISSERIA I** **FLECA** *Setembre 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



PANS DE MASSA MARE AMB FARINES BIO (20h)

FORMADORS: Roger Vilardosa

Elaboració de pans 100% massa mare, aprenent a treballar-la per poder donar la màxima qualitat al client.

Es treballaran tècniques de panificació utilitzant exclusivament massa mare i farines biològiques, per elaborar pans amb diferents formats i aromes atractius pel client. Utilitzant tècniques i processos per poder adaptar-se al ritme del vostre obrador.

PASTES DE TE (10h)

FORMADOR: Francisco Ramirez

Assortit de pastes de té amb diferents tècniques i ingredients de qualitat. Masses laminades. Masses amb mànega

Es farà un recorregut per les diferents formes de treballar la pasta de te, amb masses d'estructura dura, masses arrissades, masses especials,...

També s'elaboraran diferents tipus de confitures pel farciment de les pastes de te.

Pastes de maduixa. Pastes de llimona. Margarides

- Ferradures
- Petxines de xocolata
- Mistos
- Sangalaten
- Teules d'ametlla i taronja
- Bretones
- Escarpats de coco
- Diamants de cafè i nou, taronja, llimona

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'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 DE MASSA MARE AMB PANS FARINES BIO (20h) PRÀCTIC	14, 15, 16, 17 de setembre De dilluns a dijous (15:30 a 20:30 h)
PASTES DE TE (10h)	21 i 22 de setembre Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30 h)