

LLOC D'IMPARTICIÓ

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

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

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



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



FONDO
SOCIAL
EUROPEO



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

AMB LA COL.LABORACIÓ DE:



AJUNTAMENT DE SABADELL; CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.; COMAINA, S. A.; CRUSAGRUP; DE DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DEBIC; DISPAN; DOSILET; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; MASTER MARTINI; SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.; TALLERS PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN); TERPAN, S. L

FORMACIÓ PROFESSIONALS



Curs pràctic “TORRONS CLÀSSICS I MODERNS”

SERGI VELA

11 i 12 de novembre 2020

FORMADOR: SERGI VELA. Reconegut pastisser format en les millors pastisseries i restaurants del país, al costat d'altres figures com Martín Berasategui o el mestre pastisser Paco Torreblanca. Mentor del Programa de Cuatro Tv "Deja sitio para el postre".

Des de molt jove ha treballat en grans pastisseries i restaurants com Vilaplana, Comas, Baixas, Vives, Escribà, Rovira, Torreblanca, Martín Berasategi i Drolma, i el seu afany d'innovació i perfecció el duen a presentar treballs d'una gran creativitat. Actualment és professor de pastisseria de l'IES Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona.

Guardonat amb l'Spanish Chocolate Masters 2009 i 2010, i creador del Millor Pastís de Xocolata del Món, segons el World Chocolate Masters de París.

PROGRAMA

Sergi Vela ens endinsarà en les múltiples tècniques d'elaboració de torrons i xocolata.

S'elaborarà un extens assortit de torrons clàssics, formats comercials, i torrons més contemporanis i sofisticats,

Diferents tècniques per a sorprendre al nostre client amb torrons molt creatius i llaminers:

- Torrons farcits de ganache i pralines
- Torrons clàssics de calaix
- Aplicació de pintat en colors i vellut
- Confecció de decoracions amb xocolata i ganuja fàcils d'elaborar però amb resultats molt atractius per aquest Nadal.



INFORMACIÓ GENERAL

Durada / Horari: 10 hores. De 15:30 a 20:30 h. Dimecres i dijous.

Adreçat a: Professionals que desitgin actualitzar la tècnica d'elaboració dels diferents productes.

Preu: 250 €+21% IVA= 302,50€

Descomptes:

30% per a titulars o treballadors d'una **empresa agremiada** al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.

175€+21% IVA= 211,75€

Forma de pagament:

Per transferència bancària al núm. de compte:

ES0601821797370018000076. Referència "Nom empresa" i "Curs".

Bonificable: Parcialment bonificable per a aquells treballadors que estiguin cotitzant dintre del règim general de la Seguretat Social.

Documentació: Fotocòpia del DNI i de la nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms.

Curs pràctic "TORRONS CLASSICS I MODERNS"

11 i 12 de novembre
Dimecres i dijous.