

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

AMB LA COL.LABORACIÓ DE:



Cafès Pont, S. L.; Colip España, S. L.; Comaina, S. A.; Crusagrup; Dir Informàtica BCN, S. L.; Dispan; Fills de Moretó, S. A.; Frigual, S. L.; Sveba-Dahlen España, S. L.; Tallers Pere Vila Camps, S. L. (Superpan); Terpan, S. L.

PASTISSERIA



*Lluís Costa
Sergi Vela
Toni Vera*

ESPECIAL PASQUA

18 i 19 de març 2020

FORMADOR

TONI VERA. Jove i apassionat pastisser que ha estat guanyador del Concurs Millor croissant artesà de mantega 2019 i 2016. La seva trajectòria professional des dels seus inicis el 2003 es completa amb aquest premi com a pastisser de la Pastisseria Canal de Barcelona.

SERGI VELA. Reconegut pastisser que ha treballat en grans pastisseries i restaurants com Vilaplana, Comas, Baixas, Vives, Escribà, Rovira, Torreblanca, Martín Berasategi i Drolma, ... Guardonat amb l'Spanish Xocolata Màsters 2009 i 2010, i creador del Millor Pastís de Xocolata del Món , segons el World Xocolata Masters de París.

LLUIS COSTA. Pastisser de sgunda generació de la Pastisseria Vallflorida. Ostenta els títols de Millor Pasta de Te d'Espanya 2018, Millor croissant artesà de mantega 2015 i Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador 2012 de Catalunya, a més del subcampionat CANJOP (Joves Pastissers d'Espanya) i Santapau (Millor Artesà Xocolater Espanyol).

PROGRAMA

Es presentaran elaboracions de productes molt atractius i actuals per pasqua de la mà de tres grans mestres pastissers.

S'aprendrà a elaborar mones de Pasqua de xocolata, molt comercials, fàcils d'elaborar i amb bons sistemes de productivitat.

També es realitzarà un bon assortiment de pastissos Mona, actualitzats i de format modern.

Es recuperarà la tendència de brioix per pasqua amb la Cristina, una peça de brioix molt especial que ofereix moltes possibilitats.

INFORMACIÓ GENERAL

ADREÇADA A: Professionals que desitgin actualitzar la tècnica d'elaboració dels productes per a Pasqua i gaudir de l'excel·lència de la fleca.

ORGANITZACIÓ-HORARI: 10h, dues sessions de 15,30 a 20,30h.

Curs teòric - pràctic. Imprescindible assistir amb roba de treball.

PREU MASTER CLASS: 275 €+21% IVA= 332,75€

Descomptes:

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

192,50 €+21% IVA= 232,93€

10% segona persona o més de la mateixa empresa.

Forma de pagament: per transferència bancària al núm. de compte: **ES0601821797370018000076**. Referència "Nom empresa" i "Curs". Parcialment bonificable per a aquells treballadors que estiguin cotitzant dintre del règim general de la Seguretat Social.

ESPECIAL PASQUA

18 i 19 de març 2020
Dimecres i dijous