

- **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



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



INICIACIÓ A LA PASTISSERIA ARTESANA

Novembre 2022

100% subvencionat

FORMADORS

El curs està impartit per professionals amb gran experiència i reconeguts en el sector de la pastisseria. Tots ells pastissers i formadors de la nostra Escola.

OBJECTIUS

Incrementar l'oferta de productes propis a partir de dolços artesans elaborats pel mateix flequer.

Adquirir els coneixements bàsics, teòrics i pràctics sobre els diferents tipus de matèries primeres i les elaboracions bàsiques de la pastisseria artesana.

S'insistirà molt en optimitzar els processos de fabricació, millor estucatge amb producció intel·ligent, fent us dels estris i maquinària dels temps actuals

PROGRAMA

- ✓ DIFERENTS PANS DE PESSIC.
- ✓ CREMES BASE I FARCITS.
- ✓ PASTISSOS CLÀSSICS.
- ✓ PASTISSOS CONTEMPORANIS.
- ✓ PASTA CHOUX.
- ✓ PASTISSERIA INDIVIDUAL
- ✓ MASSA DE FULL.
- ✓ MASSA DE CROISSANT
- ✓ PASTISSOS SEMIFREDS.
- ✓ REBOSTERIA.

ACREDITACIÓ DEL CURS

Una vegada superat el curs amb èxit s'emetrà un Diploma d'aprofitament del curs "**Tècniques bàsiques de PASTISSERIA ARTESANA**"

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari : 60h. Dilluns a dijous de 15:30 a 20:30h, excepte divendres 4/11/2021.

Adreçat a: Professionals de la fleca que vulguin dominar les tècniques bàsiques de pastisseria.

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

**INICIACIÓ A LA
PASTISSERIA
ARTESANA (50h)**

**2/11/2022 a 17/11/2022.
Dilluns a dijous**