- **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

MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL
SEPE

Generalitat de Catalunya
Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya

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

Monogràfics
FLECA I PASTISSERIA
(Febrer-Març 2023)

100% Subvencionats

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. ...

PASTES DE TE (10h)

FORMADOR: Francisco Ramirez

Assortit de pastes de té amb diferents tècniques i ingredients de qualitat

Masses laminades

Masses amb mànega

ASSORTIT DE REBOSTERIA CLÀSSICA (20h)

FORMADOR: Toni Gomez.

Assortit de rebosteria dolça clàssica i actual. Elaboracions de bases, farcits i cobertures.
Elaboracions: Coco, Coco de cacau, Flam xinés, Vescomtessa, Tandem Sacher-trufa i Sacher-fgerds, Sara mini, Tartaleta de flam amb nata, ...

PANS AMB MASSA MARE NATURAL I PREFERMENTS (10h)

FORMADOR: Angel Zamora.

Diferents elaboracions forneres amb diferents preferments: massa mare líquida, massa mare de sègol, poolish, biga i "cucharon".
Totes les elaboracions amb fermentacions llargues i farines d'interès nutritiu i de qualitat.

PASTA DE FULL PER A PASTISSERIA FRESCA I PASTISSOS DE VIATGE (10h)

FORMADOR: Toni Vera.

La massa de pasta de full és un dels productes més polivalents que tenim en el nostre ofici, aprofitarem per fer una massa de pasta de full de mantega amb farina T80, donant un argument saludable i de qualitat.
Realitzarem dos tipus d'elaboracions, una més enfocada a la pastisseria fresca de cap de setmana, i una altra enfocada als pastissos de viatge.
• Banda de fruita natural. • Banda de nata i maduixes de bosc. • Corona de nata. • Milfulls de nata. • Pastís de poma, • Productes d'impuls • Palmera

PANS D'ALTA HIDRATACIÓ (10h)

FORMADOR: Angel Zamora.

Elaboracions forneres amb hidratació alta, cercant una molt bona alveolatura, amb diferents farines i llarga fermentació.

ASSORTIT DE BRAÇOS (10h)

FORMADOR: Francisco Ramirez

Curs on aprendrem a elaborar diferents tipus de braços, des dels clàssics fins als més innovadors.

Braç de nata, de tòfona, de fruits vermells i braç de "Creme Madame", de músic.

Braç de tropical. Braç de Sacher. Braç "Lemon Pie".

PIZZES FLEQUERES (10h)

FORMADORA: M. Cruz Baron

Elaboració de masses de pizza amb diferents formats i textures per a l'elaboració de "pizzes forneres" buscant una massa que tingui una bona durabilitat durant el dia.
Pizzes amb diferents acabats i bases. fermentades i precuites, d'alta hidratació, amb llavors i fruits secs. Pizza a el tall.

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari :

10-20 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**

ASSORTIT DE BUNYOLS (10h)	20 i 21 de febrer. Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
PASTES DE TE (10h)	22 i 23 de febrer. . Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)
ASSORTIT DE REBOSTERIA CLÀSSICA 20h)	22,23 de febrer i 1,2 de març. Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)
PANS AMB MASSA MARE NATURAL I PREFERMENTS (10h)	27 i 28 de febrer Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
PASTA DE FULL PER A PASTISSERIA FRESCA I PASTISSOS DE VIATGE (10h)	6 i 7 de març. Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
PANS D'ALTA HIDRATACIÓ (10h)	8 i 9 de març. Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)
ASSORTIT DE BRAÇOS (10h)	27 i 28 de març. Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
PIZZES FLEQUERES (10H)	29 i 30 de març. Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)