

- **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

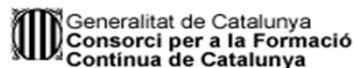
Fax 93 487 28 29

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



Monogràfics ***FLECA I PASTISSERIA***

Gener - Febrer 2023

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

100% Subvencionats

ESPECIAL SANT VALENTÍ (10h)

FORMADOR: Francisco Ramírez.

Elaboració de diferents propostes pel dia de Sant Valentí.

- Individuals tu i jo.
- Cor tropical
- Cupcake Sant Valentí
- Cor vermell,....



MACARONS (10h)

FORMADOR: Jordi Farrès.

En aquest curs s'aprendran les millors tècniques i secrets per fer macarons i es treballaran els deu sabors més importants per aconseguir un resultat colorista i gourmand.



ASSORTIT D'EMPAÑADES INDIVIDUALS (10h)

FORMADORA: M. Cruz Baron.

Assortit d'empanades salades i individuals. Preparacions amb diferents masses i farcits, clàssics i innovadors.



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'obra 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

ESPECIAL SANT VALENTÍ (10h)	30 i 31 de gener. Dilluns i dimarts.
MACARONS (10h)	1 i 2 de febrer. Dimecres i dijous.
ASSORTIT D'EMPAÑADES INDIVIDUALS (10h)	6 i 7 de febrer. Dilluns i dimarts.