

## 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](mailto:formacio@gremipa.com)

[www.gremipa.com](http://www.gremipa.com)

<https://www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell>

<https://www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell>



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

## MASTER CLASS



**AMBASSADEURS DU PAIN**  
**“Mètode Respectus panis”**

**26 i 27 de març 2019**

Els "**Ambassadeurs du pain**" presenten per primera vegada a la història de la fleca Espanyola el mètode "**Respectus panis**" en directe. *"Del llatí "respecte", que vol dir consideració, i "panis", que vol dir pa, "Respectus panis" defineix el respecte que tenim pel pa. Com "Ambassadors du pain", volem fabricar-lo tenint en compte els mètodes ancestrals de panificació i afegint aspectes moderns i innovadors sobre la salut del consumidor i econòmicament viables"*

## FORMADORS

A l'octubre del 2017 es va presentar el llibre "**Respectus panis**", desenvolupat amb l'ajuda científica del director de l'INRA i nutricionista Christian Remes i realitzat per: Amandio Pimenta (MOF), Pierre Nurry (MOF), Thomas Planchot (MOF) i Henri Poch (MOF); tots ells empresaris que treballen amb aquest mètode.

## PROGRAMA

Després d'un segle de recerca científica sobre la tecnologia i modernització de les fleques, el pa és un aliment que va perdre tots valors a nivell nutritiu i gràcies a aquests estudis i esforços avui entenem i podem produir probablement el millor pa a nivell nutricional i fer d'ell un aliment de qualitat òptima.

Tornar a unes farines sense additius de tipus 80 per assegurar fibres, minerals i micronutrients, amb un pastat curt, amb molt poca massa mare o llevat en cas de no treballar amb masses mare naturals, és a dir d'1 a 5 g de masses mare per quilo de farina i 1 g de llevat per quilo de farines amb 16 g de sal, a temperatura ambient de 15-24 graus de 15 a 24 h de descans. Com aconseguir-ho? Quins tipus de tècniques utilitzar?

Els "**Ambassadeurs du pain**" ensenyaran tot sobre el mètode inclòses les explicacions científiques necessàries. Els pans que s'elaboraran són:

- Barra de tradició francesa.
- Barra rústica
- Barra camp Rémy
- Pa autèntic
- Pa de T80
- Coca Auvergnate
- Pa de campanya
- Petita espelta (Monococum)

Aquesta Master class permetrà adquirir l'experiència i coneixements necessaris per poder aplicar aquest mètode a casa i seduir la clientela.

## INFORMACIÓ GENERAL

**ADREÇADA A:** Professionals que desitgin gaudir de l'excel·lència a la fleca i millorar la tècnica d'elaboració.

**COORDINACIÓ:** Yohan Ferrant

**ORGANIZACIÓ-HORARI:** 14h, dues sessions de 10 a 18h. (pausa de 13:30 a 14:30h).

**PREU MASTER CLASS:** 575,00€ + (IVA)= 695,75€

**Descomptes:**

- 30% per a titular o treballadors d'una empresa agremiada al **GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA**. **402,50€ + (IVA)= 487,03€**
- 10% addicional a partir de la segona inscripció de la mateixa empresa.

**Forma de pagament:** per transferència bancària al núm. de compte: **ES0601821797370018000076**. Referència "Nom empresa o participants" i "títol Master Class".

**"Mètode Respectus panis"**

26 i 27 de març.  
Dimarts i dimecres