

## 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)



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.

## MASTERCLASS



*Yohan Ferrant*

**LA BAGUETTE I ELS SEUS  
DIVERSOS CONCEPTES**

**3 i 4 d'abril 2019**

*Yohan Ferrant afirma que avui en dia s'estan aconseguint alts nivells de productivitat però ens estem oblidant de la biodiversitat. Defensa el coneixement i la responsabilitat amb el gra que s'utilitza per transformar la farina en pa i la recerca d'un bon gra conreat en una bona terra.*

## FORMADOR

**YOHAN FERRANT:** Ambassadeur du pain i director de la Baking School Barcelona Sabadell. La seva filosofia de treball es centra en les llargues fermentacions, de fins a 48 hores, emprant únicament masses mare d'origen natural i farines ecològiques.

## PROGRAMA

La baguette és el producte més consumit en el nostre sector. Aquesta Masterclass té com a objectiu entendre com elaborar la baguette segons necessitats, amb diferents sistemes de fermentació.

Gestionar i optimitzar els seu rendiment.

La baguette precuïta i la seva conservació.

La seva cocció i els seus diferents acabats.

- Baguette sobre poolish en directe.
- Baguette sobre massa mare dura en directe.
- Baguette sobre massa mare líquida en bloc en fred.
- Baguette formada sobre massa mare dura en fermentació controlada.
- Baguette formada només amb llevat, fermentació en fred.
- Baguette sobre massa mare líquida amb el sistema "Respectus panis" a temperatura ambient.
- Baguette enriquides amb cereals sobre poolish en directe.
- Baguette enriquida amb farina de sarraí sobre massa mare natural líquida en bloc.

## INFORMACIÓ GENERAL

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

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

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

**PREU MASTER CLASS:** 420 €+21% IVA= 508,20€

### Descomptes:

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

**294 €+21% IVA= 355,74€**

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.

**LA BAGUETTE I ELS  
SEUS DIVERSOS  
CONCEPTES**

3 i 4 d'abril 2019  
Dimecres i dijous