CATÁLOGO
2021

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

BAKING SCHOOL
BARCELONA SABADELL

BAKING SCHOOL
BARCELONA SABADELL

Quíenes somos

El Gremio de Panaderos de la Provincia de Barcelona imparte, desde hace más de 25 años, Formación Professional destinada a los empresarios y trabajadores del sector de la panadería y la pastelería, orientada a satisfacer las necesidades de cualificación y reciclaje profesional de los trabajadores y mejorar la competitividad de las empresas.
Una formación basada en las nuevas técnicas de elaboración, pero arraigada en la artesanía y la tradición, que permite perfeccionar las técnicas y los procesos de producción para elaborar un producto de alta calidad, impulsar la creatividad en la oferta de productos, enseñar más y mejor y en definitiva, buscar la satisfacción del cliente y la excelencia de la profesión.

Disponemos de dos espacios formativos, ubicados en Sabadell y en la sede del Gremio en Barcelona.
Las actividades formativas impartidas corresponden a las especialidades de panadería y pastelería, así como también a otros contenidos transversales estratégicos y necesarios para las empresas y trabajadores del sector panadero y pastelero que tienen que ver con la acción comercial y la venta, la gestión empresarial, la seguridad alimentaria y todas las novedades que empresas y trabajadores del sector precisan.

Nuestro objetivo es mejorar los conocimientos técnicos y profesionales de los panaderos del futuro con una formación de excelencia continuada.

OFERTA FORMATIVA

LA OFERTA FORMATIVA SE COMPONE DE:

- **Máster:** una formación única y de excelencia en el mundo del pan y la bollería, para conocer ampliamente todos los aspectos de la panadería artesana bajo los mejores criterios de excelencia y tendencias actuales.

- **Masterclass:** formación de alto nivel, exclusiva y pionera en nuestro país, con grandes figuras nacionales e internacionales con las que disfrutar de la excelencia en la panadería, que ayudará a nuestro sector y a nuestros profesionales a tener más éxito y mejorar las técnicas de elaboración ya sea como panaderos profesionales o como apasionados del mundo del pan y / o la pastelería.

- **Formación Continua:** ofrece a los profesionales en activo un amplio abanico de conocimientos para actualizar o profundizar el ejercicio del oficio.

- **Iniciación:** proporciona la formación básica que se requiere para el aprendizaje del oficio tanto en los aspectos de elaboración en el obrador como en los de atención al cliente y venta.

Nuestra escuela está homologada para impartir los certificados de profesionalidad de las especialidades de panadería-bollería, pastelería-confitería y actividades de venta.

EL EQUIPO DE FORMADORES

Un equipo de profesionales a la altura de las necesidades del sector de la panadería y pastelería, bajo la DIRECCIÓN TÉCNICA de Yohan FERRANT, España-Francia. (Ambassadeur du pain) Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, 3era posición del 7 campeonato Mundial du Pain y premio al MEJOR PAN BIÓLOGICO DEL MUNDO y la Subdirección de M. Cruz BARÓN, profesional de la panaderia y la restauración, con más de 20 años de experiencia en el sector.

BAKING SCHOOL
BARCELONA SABADELL

NUESTRA ESCUELA

ESCUELA DE PANADEROS ANDREU LLARGUÉS
BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

En noviembre del 2011 el Gremio de Panaderos de la Provincia de Barcelona inauguró LA ESCUELA DE PANADEROS ANDREU LLARGUÉS. Este nuevo centro formativo dispone de unas instalaciones de más de 400 metros cuadrados, que hacen de esta escuela una de las principales de Europa. Ha reemplazado el centro de formación Vapor Llonch de Sabadell, que contaba con 20 años de existencia, y que fue hasta noviembre de 2011 una herramienta fundamental en la política de formación de los panaderos del Gremio de la provincia de Barcelona.

Dirección: C/ Calders 32, 08203 Sabadell
Teléfono: 93 487 18 18/ 931
Email: formacio@gremipa.com

AULA GREMIO DE LA PROVINCIA DE BARCELONA

El Gremio dispone, en su propia sede central en Barcelona, de un aula multidisciplinar donde se imparten cursos, conferencias y seminarios relacionados con: gestión de la empresa, técnicas de venta, marketing, higiene alimentaria, informática e idiomas, entre otros.

Dirección: C/ Pau Claris, 134, 3r-4t - 08009 Barcelona
Teléfono: 93 487 18 18
Email: formacio@gremipa.com
www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell
www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell

El Departamento de Formación organiza y gestiona la formación de los trabajadores de nuestro sector, con una amplia oferta de cursos de formación adaptada a las necesidades, que permite mantener al día la profesionalidad de todas las personas que participan de la actividad de la empresa, tanto en el área de dirección y gestión, como en el obrador o en el ámbito de la atención al público.

La formación se puede realizar en nuestras instalaciones o en las instalaciones de la propia empresa, resolviendo necesidades específicas con programas que se adaptan a sus características y demandas concretas, así como fechas y horarios según conveniencia.

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

Departamento de formación
Montserrat Ruiz. Sonia Teller. Sílvia Zaragoza

Tel. 93 487 18 18. Fax 93 487 28 29
formacio@gremipa.com • www.gremipa.com

FORMACIÓN

MÁSTER EN PANADERÍA ARTESANA DE EXCELENCIA

- Máster en panadería artesana de excelencia
- Extensión práctica del Master

PANADERÍA

- Master Class
- Cursos intensivos de especialización
- Monográficos
- Iniciación

PASTELERÍA

- Cursos intensivos de especialización
- Monográficos
- Iniciación

MARQUETING Y PUNTO DE VENTA

SEGURIDAD ALIMENTARIA

GESTIÓN EMPRESARIAL

ÍNDICE

MÁSTER

1. Máster en panadería artesana de excelencia
2. Extensión práctica del Master

PANADERÍA

• MASTER CLASS

1. “Le Flan Parisien” (5h) (10h) Yohan Ferrant.
2. “La panaderia al natural”. harinas biológicas, panes 100% masa madre. (10h) Yohan Ferrant.
3. "Los panes de la ceres hispánica” (10h). Yohan Ferrant, Antonio Cepas, Carlos Moreno.
4. “La baguette y sus diversos conceptos” (10h) Yohan Ferrant.
5. "Panes integrales” (10h) Yohan Ferrant.
6. “Técnicas de larga fermentación” (10h) Yohan Ferrant.
7. "La excelencia del croissant artesano” (10h) Yohan Ferrant.
8. “La brioche” (10h) Yohan Ferrant.
9. La restauración rápida en la panadería "Snacking gourmet” (10h) Yohan Ferrant.
10. “Última tendencia en bollería creativa” (10h) Jean Marie Lani
11. "Bollería creativa” (10h). Yohan Ferrant.
12. "Panettone: nuevas tendencias 2020” (15h). Yohan Ferrant.
13. “Pasteles Panaderos” (10h) Yohan Ferrant.
14. "Panes de alta gastronomía” (14h). Thomas Subrin.
15. “El sabio panadero” (14h) Henri Poch.

ÍNDICE

• CURSOS INTENSIVOS DE ESPECIALIZACIÓN

Módulo 1: Panes artesanos
Módulo 2: Bollería artesana
Módulo 3: Snacking

• MONOGRÁFICOS

1. Canapes y productos salados para fiestas
2. Surtido de pizzas panaderas
3. Productos sin gluten en nuestro obrador
4. Panes hechos exclusivamente con masa madre natural
5. El conocimiento del producto para mejorar las ventas
6. Productos salados: surtido de cocas saladas
7. Básico de masas batidas
8. Panes catalanes
9. Pizzas italianas y focaccies
10. Carta de bocadillos gourmet
11. Carta de tostadas gourmet

• INICIACIÓN

1. Certificado de profesionalidad panadería y bollería
2. Iniciación a la panadería artesana

PASTELERÍA

• CURSOS INTENSIVOS DE ESPECIALIZACIÓN

1. Pastelería artesana (2)

• MONOGRÁFICOS

1. Productos de venta por impulso
2. Tartaletas clásicas y contemporáneas
3. Grandes clásicos de la pastelería en formato individual
4. Masa de hojaldre para pastelería fresca y pasteles de viaje
5. Macarons
6. Pasteles panaderos
7. Pasteles de corte
8. Vasitos
9. Técnicas y secretos para elaborar el mejor croissant
10. Especial Sant Valentín
11. Buñuelos y carnaval
12. Especial pascua
13. Especial festividades
14. Especial San Juan
15. "Panellets" clásicos y contemporáneos
16. Turrones clásicos y modernos
17. Especial Navidad

• INICIACIÓN

1. Certificado de profesionalidad pastelería y confitería
2. Iniciación a la pastelería artesana

ÍNDICE

MARQUETING Y PUNTO DE VENTA

1. Taller práctico de decoración del punto de venta (Pascua, San Juan, Navidad,...)
2. Taller práctico de packaging según campaña
3. Bakery tour
4. El producto y la clientela
5. Cartelería y comunciación visual en el punto de venta
6. Asesoramiento para la mejora del punto de venta

SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Alimentos seguros en la panadería: higiene y manipulación
2. Appcc: aplicación práctica de los planes de autocontrol
3. Comunicación eficiente sobre los productos de la panadería: alérgenos, valor nutricional, menciones saludables...
4. Manipulador de alimentos online
5. Manipulador de alimentos distáncia

GESTIÓN EMPRESARIAL

1. Control y gestión de costes
2. Dirección estratégica de pymes y motivación empresarial

1. MÁSTER EN PANADERÍA ARTESANA DE EXCELENCIA

Máster que pone al alcance de los asistentes una formación única y de excelencia en el mundo del pan y la bollería.

Podrá conocer ampliamente todos los aspectos de la panadería artesana bajo los mejores criterios de excelencia y tendencias actuales.

Profesorado de altísimo nivel

El **Máster** contará con la intervención de formadores profesionales de reconocido prestigio y garantía profesional. Maestros panaderos de renombre como el caso de Yohan Ferrant España-Francia. Director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

Dirigido

Principalmente a profesionales del sector de la Panadería-Pastelería que deseen dominar las técnicas de elaboración de los productos artesanos de panadería y bollería, para conseguir la excelencia en su práctica profesional.

Duración: 220 horas

Calendario-horario: **18/10/2021 a 14/07/2022**

Organización: 22h impartidas en una semana al mes de lunes a jueves.

Horario: lunes de 10h a 18h y martes a jueves de 15:30 h a 20:30 h.

Objetivos

Adquirir los conocimientos teórico-prácticos necesarios para desarrollar y profundizar de manera excelente en las técnicas de elaboración de panes artesanos, bollería artesana y productos salados, desarrollar su creatividad y la capacidad para dinamizar y optimizar la oferta de productos en su negocio.

La superación del máster acredita para el título BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL, TÉCNICO EN PANADERÍA ARTESANA DE EXCELENCIA.

Lugar de impartición
Escola de Flequers Andreu LLargués.
(BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL)
C/ dels Calders 32. 08203 Sabadell.BARCELONA

Información e inscripciones
Departamento de Formación
Montserrat Ruiz.

Tel. 93 487 18 18
Fax 93 487 28 29
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com

Programa

Módulo A) Práctica Profesional. (198h).

Panes artesanos: 88 horas
• Masas y fermentaciones. Directo, bloque, controladas. Pre fermentos: *poolish*, biga, masas fermentadas y esponjas. Masas madre naturales: líquida, sólida y pastosa. Masas de alta hidratación.
• Elaboración de productos clásicos, panes de masa madre natural, panes especiales: de trigos antiguos y diversos cereales biológicos y panes decorativos comestibles.
• Catas de panes: sabor, texturas y estética.
Bollería artesana: 66 horas
Masas hojaldradas. Productos de hojaldrado levantado y su amasados para trabajar tanto los clásicos como la bollería creativa. Cake y masas batidas. Elaboraciones y comportamiento de la masa madre natural, control de empastes y cocción del gran clásico italiano Panetonne...
Snacking: 22 horas
Panes especiales para bocadillos, sándwiches, cocas, pizzas, bollería salada y hojaldres salados.
Piezas artísticas: 22 horas
Elaboración y comportamiento de las masas levantadas y de sirope, con técnicas artísticas aplicadas a la panadería.

Módulo B) Tecnología Profesional-Ciencia aplicable. (22h).

-Materia prima: cultura, cultivos y agricultura.
-Harinas convencionales y biológicas, harinas locales y trigos antiguos, sistema de molienda, etc.
-El **amasado**, sus maquinarias y sus funciones.
-Ciencia de la **fermentación** en panadería. Diferentes ácidos orgánicos, enzimas, levaduras, masas madre, bacterias, diferentes conductas de las fermentaciones, evoluciones de la micro flora de la masa madre y la evaluación sensorial en fermentación.
-Sistema de **cocción**: diferentes hornos, diferencia de cocción, la reacción de Maillard, modificaciones del almidón en cocción, pérdidas de peso de un producto y su conservación.

2. EXTENSIÓN PRÁCTICA MÁSTER EN PANADERÍA ARTESANA DE EXCELENCIA

Programa especial para los participantes de las ediciones del
MÁSTER EN PANADERÍA ARTESANA DE EXCELENCIA.

Objetivos

Curso totalmente práctico que tiene por objetivo incrementar y perfeccionar los conocimientos adquiridos en el transcurso del Máster. Permitirá a los participantes consolidar la técnica y la creatividad para el desarrollo de su máxima potencialidad en el camino a la excelencia, así como trabajar aquellas elaboraciones libres que precisen perfeccionar.
El curso será impartido por: Sylvain Herviaux MOF 2011 y Yohan Ferrant Director técnico de la Escuela de Flequers Andreu Llargués y "Ambassadeur du pain".

Duración y organización

El curso consistirá en 120 h totalmente prácticas, distribuidas en:

- Sesiones de 6h cada una de 15 a 21h, de lunes a jueves, distribuidas durante 5 semanas.
- Una semana al mes, durante los meses de noviembre 2010 y enero, febrero, marzo y abril de 2021.

Total 5 semanas.

Promagrama

- Panes artesanos de masa madre natural
- Optimización de la productividad de la oferta de productos para el posicionamiento de su empresa.
- Gestionar y dinamizar la producción a nivel cualitativo.
- Panes artesanos, bollería artesana y snacking.
- Bollería artesana, tanto los clásicos como la bollería creativa.
- Panes artesanos, bollería artesana y snacking.

BAKING MÁSTER CLASS

1 LE FLAN PARISIEN

Horas: 5h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

En esta Master Class Yohan Ferrant enseñará las técnicas de elaboración del clásico "FLAN PARISIEN", tan demandado en la panadería francesa. Un producto versátil, fácil de elaborar, goloso y estéticamente perfecto.

- Elaboración de las variedades: clásica y de chocolate.
- Elaboraciones de las masas de “le flan parisien”.
- Diferentes rellenos.

2 LA PANADERÍA AL NATURAL. “Harinas biológicas, panes 100% masa madre.

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

Se aprenderá a trabajar con prefermentos (polish, cucharon) y con masa madre de cultivo natural.
Se conocerán sus aportes técnicos, nutricionales y su conservación.

Actualmente el consumidor demanda información sobre el producto que consume. En esta Master Clas, como profesionales, ayudaremos a una mayor comprensión sobre el valor añadido de nuestras elaboraciones.

*Cómo optimizar de forma sencilla y práctica toda la producción esencial para obtener un pan de masa madre excelente.

3 LOS PANES DE LA CERES HISPANICA

Horas: 14h

Organización: 2 sesiones, 10 a 18h

YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

ANTONIO CEPAS. Maestro panadero de Bargas-Toledo, que se ha sabido incorporar a la revolución en busca de la calidad que actualmente vive la panadería.

CARLOS MORENO (Zaragoza), socio en Despelta, pequeña compañía que desde 2004 apuesta por buscar alternativas a los cultivos convencionales para poner en valor la actividad rural en el valle del Vadillo, en Palazuelos (Guadalajara), siempre bajo principios ecológicos.

Antonio, Carlos y Yohan nos presentaran todos los trigos españoles de biodirvesidad. Como elaborar panes con estos trigos de manera efectiva y sencilla.

- Negrillo
- Florencio Aurora
- Espelta
- Monococum
- Senatore Capelli

4 LA BAGUETTE Y SUS DIVERSOS CONCEPTOS

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

Como elaborar la baguette según necesidades, con diferentes sistemas de fermentación, gestionando y optimizando su rendimiento.

- La baguette pre cocida y su conservación.
- Su cocción y sus diferentes acabados
- Elaboraciones de baguette en directo sobre poolish y masa madre dura; masa madre líquida en bloque en frio.
- Formado sobre masa madre dura en fermentación controlada; sólo con levadura y fermentación en frío.
- Sobre masa madre líquida con el sistema “Respectus panis”
- Enriquecida con cereales sobre poolish en directo y con trigo sarraceno sobre masa madre natural liquida en bloque.

BAKING MÁSTER CLASS

5 PANES INTEGRALES

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

Se trabajaran la características de las diferentes harinas integrales y el tipo de fermentación adecuados para optimizar las masas. Se enseñarán técnicas de elaboración de diferentes formatos de pan integral y cómo conseguir que éstos tengan un volumen adecuado, así como adecuarse a la nueva ley en vigor.

- Tipos de harina integral.
- Tipos de fermentación para optimizar las masas.
- ¿Cómo obtener un volumen aceptable?.
- Valor nutricional.
- Diferentes formatos.
- ¿Cómo obtener pan integral sin frío?.
- Pan integral según la ley en vigor.
- Larga conservación.

6 TÉCNICAS DE LARGA FERMENTACIÓN

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

Se trabajarán diferentes fermentaciones a diferentes temperaturas y con diversas harinas para facilitar la producción, ampliar la gama de producto y optimizar el rendimiento organoléptico.

Elaboraciones con harinas biológicas y convencionales con 16 h de fermentación en frío y 16 h a temperatura ambiente.
T80, campaña, sarraceno, T65, Baguette, T110, T150,...

7 LA EXCELENCIA DEL CROISSANT ARTESANO

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

El croissant y sus derivados.
Técnicas de base de elaboración del croissant artesano: amasado, laminado, fermentación, cocción, acabados, rellenos y conservación.
Elaboraciones:

- Croissant recto y curvado
- Croissant bicolor
- Croissant de mermelada de albaricoque
- Croissant de crema de chocolate
- Croissant de cereales
- Croissant de naranja y limón
- Croissant de crema de almendra.

8 LA BRIOCHE

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

Yohan Ferrant enseñará a optimitzar, alrededor de la "brioche", elaboraciones de bollería clásica y creativa.
Productos que de forma fácil y sencilla permiten una producción excelente.

Elaboración de bases de "Brioche".

Diferentes productos con la misma masa:

- Chocolate
- Crema
- ...

Diferentes rellenos.

BAKING MÁSTER CLASS

9 La restauración rápida en la Panadería "SNACKING GOURMET"

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

Es una realidad que el ritmo de vida actual obliga a las personas a comer fuera de casa y a optar por productos que puedan ser consumidos en diferentes momentos del día como alternativa a los productos que consumimos en casa.

Ahora los panaderos tienen la posibilidad de adaptarse y dar respuesta a esta demanda de productos para llevar, de gama gourmet, de calidad, fáciles de consumir y saludables, para todos los tipos de cliente.

El concepto snacking como tendencia tiene un valor añadido que permite disminuir las mermas tanto de la producción como de la venta.

10 ÚLTIMA TENDENCIA EN BOLLERÍA CREATIVA

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

JEAN MARIE LANIO. Francia. Coautor del libro Le Grand Livre de la Boulangerie con Thomas Marie y Patrice Mitaille. (2017).En 2012, por sugerencia de boulanger Thomas Marie / MOF (Meilleur Ouvrier de France), trabajó durante tres años como profesor en la Escuela de Hotelería EHL Lausanne, y en 2015 se preparó para el MOF. Actualmente desarrolla su actividad profesional en Corea y ha sido distinguido por INBP Master Class en SPC Culinary Academy durante cuatro años.

Nos aportará todos sus secretos de la mejor bollería actual.

11 BOLLERÍA CREATIVA

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

- Diferentes elaboraciones creativas a partir de masas fermentadas para ofrecer una gama más amplia de bollería con nuevos sabores y texturas para nuestra clientela.
- Croissant revisado, nuevos formatos innovadores con diferentes rellenos y texturas.
- Bollería, desde los clásicos hasta las nuevas tendencias.

12 PANETTONE: NUEVAS TENDENCIAS

Horas: 15h

Organización: 3 sesiones, 15:30 a 20:30h

YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

Masa madre "especial": como elaborarla, procesos y refresco.

Paso a paso de los diferentes amasados del panettone. Reposo, fermentación y cocción.

Elaboración de panettones clásicos y cuatro variedades exclusivas, diferentes tipos de glaseados y acabados y conservación.

BAKING MÁSTER CLASS

13 PASTELES PANADEROS

Horas: 10h
Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

Introducción al mundo panadero-pastelero a través de la elaboración de tartas que no necesitan frío para su conservación.
Elaboraciones:

- Tarta de pistachos y griottines
- Tarta de manzana caramelizada
- Tarta de pera caramelizada al yuzu
- Brownie
- Flan parisino
- Cake salado

14 PANES DE ALTA GASTRONOMÍA

Horas: 14h
Organización: 2 sesiones, 10 a 18h

THOMAS SUBRIN. Francia (MOF 2018). Profesional con una amplia experiencia en la gastronomía y siendo panadero en Mónaco en unos de los palacios más importantes del mundo que tiene 3 estrellas Michelin.

Nos enseñará su universo panadero en el cual alta gastronomía y pan se unen. Productos de excelencia para los clientes más exigentes.

- Torta de centeno
- Panecillos con especies
- Pan especial hot-dog
- Panes de maíz tiernos
- Panecillos de restauración de diferentes semillas
- Panes decorativos
- Panes de tradición francesa
- Tartaletas panaderas
- Croissant exótico i clásico
- Bollería hojaldrada

15 EL SABIO PANADERO

Horas: 14h
Organización: 2 sesiones, 10 a 18h

HENRI POCH. Francia. MOF 2000. Es llamado "El sabio panadero" de la Cataluña norte y es miembro de los "Ambassadeurs du pain". Trabaja de manera natural y con harinas de biodiversidad.

Elaboraciones:

- Monococum/ pequeña espelta.
- Trigos antiguos (rojo de bordaeu).
- Baguette de masa madre líquida.
- Centeno integral.
- Centeno T85.
- Espelta, espelta integral.
- Bollería.
- Cocas panaderas catalanas.

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN EN PANADERÍA ARTESANA

Objetivos

Adquirir los conocimientos teórico-prácticos necesarios para desarrollar y profundizar de manera excelente en las técnicas de elaboración de panes artesanos, bollería artesana y productos salados.

Dirigido a

Profesionales del sector que deseen perfeccionar las técnicas de elaboración de los productos de panadería y bollería, para avanzar con excelencia en su práctica profesional.

Formador

YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

Organización

Módulos independientes que se impartirán en formato intensivo de lunes a viernes de 15 a 21h..

- Panes artesanos 72h
- Boleria artesana 72h
- Productos salados –Snacking 24h

1 MÓDULO 1: PANES ARTESANOS

Horas: 72 h

Organización: de lunes a viernes, 15 a 21h

Panes artesanos

- Comportamiento de masas madre y fermentaciones. Directo, bloque, controladas.
- Pre fermentos: poolish, biga, masas fermentadas y esponjas.
- Masas madre naturales: líquida, sólida y pastosa.

Elaboración de:

- Productos de masas de alta hidratación. Ciabatta etc.
- Productos clásicos: desde la propia baguette hasta los panes más demandados del sector.
- Panes de masas madre natural: producto especifico con diferentes técnicas de fermentaciones y tipos de masas madre.
- Panes especiales: panes de trigos antiguos y diversos cereales biológicos.
- Panes decorativos comestibles: corona bordelesa, tabatiéres, etc.
- Catas de panes: sabor, texturas y estética.

Tecnología Profesional-Ciencia aplicable.

- Harinas convencionales y biológicas, harinas locales y de trigos antiguos, sistema de molienda...
- El amasado, sus maquinarias y sus funciones.
- Ciencia de la fermentación en panadería. Los diferentes ácidos orgánicos, las enzimas, las levaduras, las masas madre, las bacterias, las diferentes conductas de fermentaciones, las evoluciones de la micro flora de la masa madre y la evaluación sensorial en la fermentación.
- Sistema de cocción: la reacción de Maillard, las modificaciones del almidón en cocción, las pérdidas de peso de un producto y su conservación.

2 MÓDULO 2: BOLLERÍA ARTESANA

Horas: 72 h

Organización: de lunes a viernes,, 15 a 21h

Bollería artesana

- Elaboración y comportamiento de las masas de hojaldre levantado: croissant, pain au chocolat, koingaman y otra bollería clásica y creativa.
- Elaboración y comportamiento de producto hojaldrado: tartas panaderas, tartas de fruta, flanes, “galletes de rois”, cañas, salados diversificados y otros grandes clásicos de la panadería.
- Elaboración y comportamiento de los amasados de bollería levantada: clásicos de la bollería, hojaldrado y bollería creativa.
- Elaboración de cakes masas batidas: gâteau de voyage, cake, galletas, cake creativo y todos los grandes clásicos.
- Elaboraciones y comportamiento de la masa madre natural, control de empastes y cocción del gran clásico italiano Panetonne...

Teoría y Ciencia aplicable.

- Harinas, amasado, fermentación, enzimas, levaduras, masas madre,... Diferentes conductas de fermentación, evolución de la micro flora de la masa madre y evaluación sensorial en la fermentación.
- Sistema de cocción, reacción de Maillard, modificaciones del almidón en cocción, las pérdidas de peso de un producto y su conservación.

3 MÓDULO 3: SNACKING

Horas: 24 h

Organización: 1 semana de lunes a jueves, 15 a 21h

- Panes especiales para bocadillos: panes de leche, bagels y otros clásicos.
- Masas para cocas y pizzas: cocas saladas, pizzas clásicas y creativas.
- Elaboración de sandwich y bocadillos para llevar con distintos rellenos, y productos de temporada.
- Masas hojaldradas saladas: snacks, “mise en bouche” y piezas creativas.
- Elaboración de salados para llevar: verrine de verano, inverno y producto traiteur.

MONOGRÁFICOS

1 CANAPÉS Y PRODUCTOS SALADOS PARA FIESTAS

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

M. CRUZ BARÓN. Subdirectora y formadora de la Escuela de Panaderos Andreu Llargués, con más de 20 años de experiencia como profesional de la panadería y la restauración.

Elaboración de canapés, mouses y montaditos para fiestas.

Elaboración de panes de molde de diferentes sabores para maridar con cada tipo de canapés.

Elaboración de cremas de rellenos para canapés.

Surtido de canapés con los diferentes rellenos elaborados.

Surtido y mouses salados: gambas, salmón, jamón y queso ...

Surtido de montaditos.

2 SURTIDO DE PIZZAS PANADERAS

Horas: 10h

Organización: 3 sesiones, 15:30 a 20:30h

M. CRUZ BARÓN. Subdirectora y formadora de la Escuela de Panaderos Andreu Llargués, con más de 20 años de experiencia como profesional de la panadería y la restauración.

Elaboración de masas de pizza con diferentes formatos y texturas para la elaboración de "pizzas panaderas" buscando una masa que tenga una buena durabilidad durante el día.

Pizzas con diferentes acabados y bases: fermentadas y precocidas, de alta hidratación, con semillas y frutos secos,...Pizza al corte.

3 PRODUCTOS SIN GLUTEN EN NUESTRO OBRADOR

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

ANGEL ZAMORA. Joven y apasionado panadero, con más de 10 años de experiencia como profesional de la panadería y formador.

Cómo podemos añadir productos sin gluten en nuestro ritmo y organización diaria de nuestro obrador. Fórmulas y procedimientos para conseguir productos de buena calidad dentro de una tendencia cada vez más presente. Pan redondo, pan integral, pan de molde, pizza o coca, brioche,... Productos no aptos para celíacos por la trazabilidad.

MONOGRÁFICOS

4 PANES HECHOS EXCLUSIVAMENTE CON MASA MADRE NATURAL.

Horas: 15h

Organización: 3 sesiones, 15:30 a 20:30h

YOHAN FERRANT. España-Francia. (Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona. Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019)

Elaboraciones de panes con masas madre 100% naturales (líquida y sólida) y trigo de biodiversidad.

- Trigo de biodiversidad
- T65 biológico / pavés cereales
- T80
- "Florencio aurora"
- "Negrillo"
- Kamut / Espelta
- T150, pan de campaña

5 EL CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO para mejorar las ventas.

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 9 a 14h

M. CRUZ BARÓN. Subdirectora y formadora de la Escuela de Panaderos Andreu Llargués, con más de 20 años de experiencia como profesional de la panadería y la restauración.

Taller práctico de panadería para personal del punto de venta en el que se conocerán las técnicas básicas de elaboración de panadería y las características de los productos como valor añadido a la venta.

La importancia en la venta del conocimiento de los productos y sus características.
Argumentación de las ventajas de compra de los diferentes productos.
Conocimiento y práctica de la elaboración de productos paso a paso.
Cata sensorial de los productos elaborados.

6 PRODUCTOS SALADOS: SURTIDO DE COCAS SALADAS.

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

M. CRUZ BARÓN. Subdirectora y formadora de la Escuela de Panaderos Andreu Llargués, con más de 20 años de experiencia como profesional de la panadería y la restauración.

Elaboraciones clásicas de productos salados actualizados.

Técnicas de fermentación en frío y directo
Materias primas de temporada
Pre cocción y reconstitución
Conservación del producto

Elaboraciones:

- Cocas de masa fina y gruesa de fermentación: directa y 24 horas en frío.
- Masas de coca con diferentes especias y sabores.
- Cocas de panadero con masas de alta hidratación con verduras frescas.
- Cocas de diseño en formato individual y focaccia

7 BÁSICO DE MASAS BATIDAS

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

M. CRUZ BARÓN. Subdirectora y formadora de la Escuela de Panaderos Andreu Llargués, con más de 20 años de experiencia como profesional de la panadería y la restauración.

Elaboraciones básicas de las masas batidas del sector panadero.

Elaboraciones sencillas y rápidas con las que se pueden realizar diferentes formatos con la misma base.

- Surtido de magdalenas de diferentes sabores: clásica, chocolate, choco-naranja, integral, coco y piña colada,...
- Coca de licor de ratafía con pasas, coca de nata.
- Surtido de cocas de magdalena en formato grande para la venta al corte.

MONOGRÁFICOS

8 PANES CATALANES

Horas: Horas: 10h
Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

ANGEL ZAMORA. joven y apasionado panadero, con más de 10 años de experiencia como profesional de la panadería y formador.

Una revisión actualitzada, de los clásicos de la Panaderia catalana, desde el punto de vista nutricional y organolèptico.

- Pan de "pagès"
- Coca de "forner" catalana
- Pan de coca
- Llonguet
- ...

9 PIZZAS ITALIANAS Y FOCACCIAS

Horas: 10h
Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

LUIGI DI DOMENICO. Panadero y Chef napolitano (lugar originario de la pizza)

Pizzas clásicas italianas, napolitanas y focaccias. Elaboradas con método directo, con 24 horas de reposo y introducción al método biga; nacido con el pan y utilizado también con las pizzas y focaccias para conseguir mas aromas, sabores y texturas crujientes.

- Pizza " tonda" clásica
- Pizza napolitana. Pizza por metro
- "Borde" alto o bajo, masa suave o crujiente.
- Biga.
- Focaccia genovesa y de la Puglia.

10 CARTA DE BOCADILLOS GOURMET

Horas: 10h
Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

M. CRUZ BARÓN. Subdirectora y formadora de la Escuela de Panaderos Andreu Llargués, con más de 20 años de experiencia como profesional de la panadería y la restauración.

Elaboración de bocadillos gourmet, de fácil elaboración por el personal del punto de venta para presentar una carta atractiva para nuestros clientes.

Elaboración de panes y panecillos para maridaje.

Elaboración de cremas de rellenos, salsas y toppings.

Montaje de bocadillos .

11 CARTA DE TOSTADAS Y MONTADITOS GOURMET

Horas: 10h
Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

M. CRUZ BARÓN. Subdirectora y formadora de la Escuela de Panaderos Andreu Llargués, con más de 20 años de experiencia como profesional de la panadería y la restauración.

Elaboración de panes y panecillos para maridaje de montaditos.

Panes con especies

Panes dulces

Panes con cereales

Panes gastronómicos

Elaboraciones de pinchos

Elaboración de cremas de rellenos, salsas y "toppings".

Surtido de canapés con los diferentes rellenos elaborados.

Surtido de mouses salados

Montaje de "montaditos gourmet" según recetario con los diferentes productos, salsas, cremas, mouses,...

INICIACIÓN

1 CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD PANADERÍA Y BOLLERÍA

Horas: 530
Organización: sesiones de 6 horas en horario de mañana 8:30 a 14:30h o tarde de 15 a 21h

Los formadores son profesionales con dilatada experiencia y reconocimiento en el sector. Todos ellos panaderos y formadores habituales de nuestra Escuela.

SOC Servei d'Ocupació de Catalunya

Objetivo: formar profesionales PANADEROS desde la bases, para realizar las tareas relativas a la elaboración de piezas de pan y bollería.

Curso 100% práctico. Se trabaja y se elaboran productos de forma artesanal y los mejores ingredientes, para conseguir productos de calidad.

Programa según lo establecido en el certificado de profesionalidad INAF108 PANADERÍA Y BOLLERIA RD 1380/2009 de 28 de agosto

- Elaboraciones básicas de productos de panadería y bollería.
- Elaboraciones complementarias, decoración y envasado de productos en panadería y bollería.
- Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería
- Módulo de prácticas profesionales (80h obligatorias a menos que se pueda acreditar 3 meses de experiencia en el sector).

2 INICIACIÓN A LA PANADERÍA ARTESANA

Horas: 120h
Organización: sesiones de 5 horas en horario de mañana 9 a 14h o tarde de 15.30 a 20.30h

Dirección técnica: Yohan Ferrant
Formadores: profesionales con dilatada experiencia y reconocimiento en el sector. Todos ellos panaderos y formadores habituales de nuestra Escuela.

Curso 100% práctico. Se trabaja y se elaboran productos de forma artesanal con los mejores ingredientes, para conseguir productos de calidad.

- Conocimiento y selección de materias primas.
- Proceso de elaboración del producto: El amasado. Laminación y formación de la pasta. El reposo. La división. El heñir. El formato. La fermentación. La cocción...
- Elaboración de productos de panadería y bollería: masas de baja hidratación, pan candeal o máquina, de media hidratación y de alta hidratación, masas con fibra, con otros cereales. Masas enriquecidas, masas batidas, masas fermentadas hojaldradas, bollería tradicional y pasteles de fruta con base de masa de hojaldre y "quebrada".
- Aplicación de las técnicas de frío: fermentación controlada, fermentación controlada positiva, fermentación bloqueada, fermentación en bloque, congelación.
- Panes artesanos con fermentos naturales.
- Seguridad alimentaria.

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PASTELERÍA ARTESANA

PASTELERÍA ARTESANA (2)

Organización

4 semanas de lunes a jueves, de 15:30 a 20:30h

Horas

60h

Los formadores son profesionales con dilatada experiencia y reconocimiento en el sector. Todos ellos pasteleros y formadores habituales de nuestra Escuela.

Curso 100% práctico. Se trabaja y se elaboran productos de forma artesanal y con los mejores ingredientes, para conseguir productos de calidad.

Objetivo

- Incrementar la oferta de productos propios a partir de dulces artesanos elaborados por el mismo pastelero.
- Adquirir los conocimientos básicos, teóricos y prácticos sobre los diferentes tipos de materias primas y las elaboraciones básicas de la pastelería artesana.
- Optimizar los procesos de fabricación, mejor estucado con producción inteligente, haciendo uso de los utensilios y maquinaria de los tiempos actuales

Programa

BIZCOCHOS DE NUEVA GENERACIÓN.

Bizcocho de piñones y limón, dacquoise de avellana. Variedades de Bizcocho: almendras, nueces y miel, chocolate sin harina, de aceite de oliva,...

PRODUCTOS ESPECIALES CON MASAS BATIDAS.

Muffins de: chocolate, mascarpone y frutos rojos. Financiero y mini financieros de chocolate. Magdalenas de zanahoria y canela, de tomate y queso de cabra gratinado, ...

PASTELES DEL MUNDO.

Polka, tiramisú, selva negra, tarta de mojito, pastel Sant Jordi, Carlota, ...

ESPECIAL BOLLERÍA.

Masa danesa: plegado de crema, plegado de fruta, espirales,... Brioche francés: rectángulos, peruano, nido de abeja, torta streusel. Crema estable al horno, etc.

PIEZAS INDIVIDUALES DE GRAN CONSUMO.

Pannacotta con mango, micuit de chocolate, tartaletas moscovado de frambuesa, Craquelin de turrón, tartaletas de limón y romero, Paris-Brest, Saras caramelizadas, vaso de sacher desestructurado, tatin remasterizada,...

CHOCOLATE: TRUFAS, ROCAS Y OTROS.

Trufas de azafrán y miel, chocolate 100%, frambuesas, ... Rocas de: chocolate negro, chocolate blanco, chocolate con leche. Piruletas de: frutos secos, frambuesas, peta zetas, ... Mini-cupcakes de fresa y chocolate. Florentinas

ACREDITACIÓN DEL CURSO

Una vez superado el curso con éxito se emitirá un Diploma de aprovechamiento del curso "Técnicas de especialización en PASTELERIA ARTESANA"

MONOGRÁFICOS

1 PRODUCTOS DE VENTA POR IMPULSO

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

TONI VERA. Mejor croissant artesano de mantequilla 2019 y 2016.

Productos de venta por impulso, de larga duración y con presentaciones atractivas.
Packaging de los productos elaborados con etiquetas vistosas y personalizadas.

Productos a elaborar:

- Galletas: de fruta de la pasión, frambuesa, coco y chocolate, avellana, ...
- Choco-naranja
- Pasta salada de especies del mundo
- "Carquinyolis", Virutas, Mini-financieros
- Rocas de chocolate, Belgas, Merengue

2 TARTALETAS CLASICAS Y CONTEMPORÁNEAS

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

TONI VERA. Mejor croissant artesano de mantequilla 2019 y 2016.

Elaboraciones clásicas y contemporáneas, donde revisaremos clásicos de la pastelería para aprender técnicas, métodos y procesos de la pastelería actual.

Trabajaremos diferentes técnicas para elaborar pasta brisa, como estocar y mantenerla siempre a punto. Presentaremos elaboraciones en diferentes formatos y tomaños para coger ideas y adaptarlas a nuestro negocio y obrador. Trabajando con natas, mantequillas y pulpas de primera calidad.

Tartaletas:

- Lemonpie
- Francipan con huevos y chocolate
- Mascarpone café ratafía
- Chocolate y frambuesa
- Coco y piña cocida la vainilla y más elaboraciones.

3 GRANDES CLÁSICOS DE LA PASTELERÍA EN FORMATO INDIVIDUAL.

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

TONI VERA. Mejor croissant artesano de mantequilla 2019 y 2016.

Una pastelería sin complicaciones, resolutiva, con ingredientes asequibles y gran margen comercial.

Se elaborará un surtido de piezas de la pastelería clásica en formato pequeño, para poder exponer en nuestra vitrina de la tienda. Hablaremos de organización de la producción, estocaje y venta.

- Sara
- San Marcos
- Sacher
- Selva negra
- Tiramisú
- LemonPie

MONOGRÁFICOS

4 MASA DE HOJALDRE PARA PASTELERÍA FRESCA Y PASTELES DE VIAJE

Horas: 10h
Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

TONI VERA. Joven y apasionado pastelero que ha sido ganador del concurso EL MEJOR CROISSANT ARTESANO DE MANTEQUILLA 2019 y 2016.

La masa de hojaldre es uno de los productos más polivalentes que tenemos en nuestro oficio, aprovecharemos para hacer una masa de hojaldre de mantequilla con harina T80, dando un argumento saludable y de calidad.
Realizaremos dos tipos de elaboraciones, una más enfocada a la pastelería fresca de fin de semana, y otra enfocada a los pasteles de viaje.

- Banda de fruta natural
- Banda de nata y fresas de bosque
- Corona de nata
- Milhojas de nata
- Tarta de manzana
- Productos de impulso
- Palmera

5 MACARONS

Horas: 10h
Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

SERGI VELA. Spanish Chocolate Masters 2009 y 2010 y creador del Mejor Pastel de Chocolate del Mundo, según el World Chocolate Masters de París.

Aprende las mejores técnicas y secretos para realizar macarons. En este curso trabajaremos los diez sabores más importantes para conseguir un resultado colorista y gourmand.

6 PASTELES PANADEROS

Horas: 10h
Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

SERGI VELA. Spanish Chocolate Masters 2009 y 2010 y creador del Mejor Pastel de Chocolate del Mundo, según el World Chocolate Masters de París.

En este curso elaboraremos productos que no necesitan conservación en vitrina, como tartas de pasta brisa con múltiples rellenos y acabados, así como una extensa variedad de cakes, pastas de té, cookies y productos de impulso.

MONOGRÁFICOS

7 PASTELES DE CORTE

Horas: 10h
Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

SERGI VELA. Spanish Chocolate Masters 2009 y 2010 y creador del Mejor Pastel de Chocolate del Mundo, según el World Chocolate Masters de París.

El pastel de corte es un producto muy funcional y que permite conseguir diferentes formatos a partir de una misma elaboración. Ofreceremos una gran variedad de sabores como la Selva negra, el tándem de limón, el tándem de café, el Massini, el Ópera, el Ponche de melocotón o el de cinco especies.

8 VASITOS

Horas: 10h
Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

SERGI VELA. Spanish Chocolate Masters 2009 y 2010 y creador del Mejor Pastel de Chocolate del Mundo, según el World Chocolate Masters de París.

La arquitectura del cristal nos permite jugar con las diferentes texturas que caben dentro de un vasito y obtener un producto muy comercial y práctico.
En este curso trabajaremos diferentes combinaciones de sabores y texturas para conseguir un buffet muy variado.

9 TÉCNICAS Y SECRETOS PARA ELABORAR EL MEJOR CROISSANT

Horas: 10h
Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

TONI VERA. Joven y apasionado pastelero que ha sido ganador del concurso EL MEJOR CROISSANT ARTESANO DE MANTEQUILLA 2019 y 2016.

Receta para hacer el croissant de mantequilla ganador del concurso, donde conoceremos los ingredientes y las técnicas.
Se elaborarán croissants tradicionales y rellenos, combinando diferentes gustos como frutas, pralinés, cremas ... y con diferentes acabados que no dejan indiferentes.
También se realizarán nuevos productos como snekens, cocas saladas, utilizando la pasta de croissant.

10 ESPECIAL SAN VALENTIN

Horas: 10h
Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

TONI VERA. Joven y apasionado pastelero que ha sido ganador del concurso EL MEJOR CROISSANT ARTESANO DE MANTEQUILLA 2019 y 2016.

En este taller practico se trabajará la técnica de la masa de hojaldre, el montaje de una pieza individual y la elaboración de un pastel en forma de corazón.
Elaboraciones:
Banda de hojaldre con nata y fresas
Pasteles individuales de vainilla y frambuesas
Pastel de San Valentín. Bizcocho genovesa con crujiente de fresa, interior de fresas del bosque y mousse de fresa.

MONOGRÁFICOS

11 BUÑUELOS Y CARNAVAL

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

TONI VERA. Joven y apasionado pastelero que ha sido ganador del concurso EL MEJOR CROISSANT ARTESANO DE MANTEQUILLA 2019 y 2016.

Elaboración de diferentes tipos de buñuelos y productos para Carnaval.

- Buñuelos rellenos
- Buñuelos "Empordà"
- Buñuelos de viento
- Cocas de chicharrones:
  -Brioche
  -Hojaldre
- Diversas maneras de rellenar: nata, crema, trufa,cremas de fruta,...

12 ESPECIAL PASCUA:

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

TONI VERA. Ganador del Concurso Mejor croissant artesano de mantequilla 2019 y 2016.

SERGI VELA. Spanish Chocolate Masters 2009 y 2010 y creador del Mejor Pastel de Chocolate del Mundo, según el World Chocolate Masters de París.

LLUIS COSTA. Mejor Pasta de Té de España 2018, Mejor croissant artesano de mantequilla 2015 y Mejor Joven Artesano Alimentario Innovador 2012.

Productos muy atractivos y actuales para Pascua de la mano de tres grandes maestros pasteleros.

Monas de Pascua de chocolate y Pasteles Mona, actualizados y de formato moderno. Se recuperará la tendencia de brioche para Pascua con las Cristinas, una pieza de brioche muy especial que ofrece muchas posibilidades.

13 ESPECIAL festividades

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

TONI VERA. Ganador del Concurso Mejor croissant artesano de mantequilla 2019 y 2016.

Día del PADRE:

- Melindros
- Crema
- Pastel del dia del padre
- Elaboraciones con crema: milhojas, lionesas, tartaletas,..

Día de la MADRE: pastel de la madre

14 ESPECIAL SAN JUAN

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

M. CRUZ BARÓN. Subdirectora y formadora de la Escuela de Panaderos Andreu Llargués, con más de 20 años de experiencia como profesional de la panadería y la restauración.

TONI VERA: Mejor croissant artesano de mantequilla 2019 y 2016.

Elaboraciones tradicionales con diferentes bases y sabores que incorporan las últimas tendencias del mercado en cocas para San Juan.

Cocas saladas con base de brioche y productos de temporada con diferentes rellenos y texturas.

Coca de hojaldre invertido con crema de vainilla.

Coca de tiramisú con "crumble " de café.

Coca de crema montada de frambuesa con frambuesas naturales.

Coca de trufa con "crumble " de avellana.

MONOGRÁFICOS

15 ."PANELLETS" CLÁSICOS Y CONTEMPORÁNEOS

Horas: 10h
Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

LUIS COSTA. "Mejor Pasta de Té de España 2018", "Mejor croissant artesano de mantequilla 2015" y "Mejor Joven Artesano Alimentario Innovador 2012".

En este monográfico aprenderemos a realizar diferentes tipos de mazapán, con diferentes técnicas y formatos. Se elaborarán "panellets" clásicos y contemporáneos, con los que recuperaremos formatos tan clásicos como los huesos de santo.

• Mazapán normal, cocido, con frutos tostados ...

16 TURRONES CLÁSICOS Y MODERNOS

Horas: 10h
Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

SERGI VELA. Spanish Chocolate Masters 2009 y 2010 y creador del Mejor Pastel de Chocolate del Mundo, según el World Chocolate Masters de París.

Con este curso aprenderemos a realizar los grandes clásicos de la Navidad: el turrón de nata, el de yema quemada, el de coco y algunos de pralinés. Y además realizaremos turrones modernos con diferentes ganaches y combinando nuevas técnicas con liofilizados, diferentes gammas de chocolate y decoraciones excepcionales.

17 ESPECIAL NAVIDAD

Horas: 10h
Organización: 2 sesiones, 15:30 a 20:30h

SERGI VELA. Spanish Chocolate Masters 2009 y 2010 y creador del Mejor Pastel de Chocolate del Mundo, según el World Chocolate Masters de París.

La Navidad es una fecha muy importante para las ventas en pastelería. Este curso está centrado en una variedad de troncos navideños, acompañados de algunas masas fermentadas como el "Stollen" o el roscón de Reyes, junto con alguna figura de chocolate con motivos navideños.

INICIACIÓN

1 CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD PASTELERIA Y CONFITERIA

Horas: 580h

Organización: sesiones de 6 horas en horario de tarde de 15 a 21h

Los formadores son profesionales con dilatada experiencia y reconocimiento en el sector. Todos ellos pasteleros y formadores habituales de nuestra Escuela.

SOC Servei d'Ocupació de Catalunya

Objetivo: formar profesionales PASTELEROS desde la base, para realizar las tareas relativas a la elaboración de piezas de pastelería y confitería.

Curso 100% práctico. Se trabaja y se elaboran productos de forma artesanal con las y los mejores ingredientes, para conseguir productos de calidad.

Programa según lo establecido en el certificado de profesionalidad INAF0109 PASTELERÍA Y CONFITERÍA (RD 646/2011, de 9 de mayo)

- Elaboraciones básicas de pastelería y confitería: masas , pastas y elaboraciones complementarias.
- Productos de confitería y otras especialidades: chocolate y derivados, turrones, mazapanes y golosinas. Galletas, helados artesanos y especialidades diversas.
- Acabado y decoración. Envasado y presentación
- Seguridad e higiene en un obrador de pastelería y confitería
- Módulo de prácticas profesionales (80h obligatorias a menos que se pueda acreditar 3 meses de experiencia en el sector).

2 INICIACIÓN A LA PASTELERIA ARTESANA

Horas: 60h

Organización: 4 semanas de lunes a jueves, de 15:30 a 20:30h

Los formadores son profesionales con dilatada experiencia y reconocimiento en el sector. Todos ellos panaderos y formadores habituales de nuestra Escuela.

Curso 100% práctico. Se elaboran productos de forma artesanal y con los mejores ingredientes, para conseguir productos de calidad.

Objetivo: formar profesionales PASTELEROS desde la base, para realizar las tareas relativas a la elaboración de piezas de pastelería y confitería.

- Incrementar la oferta de productos propios a partir de dulces artesanos elaborados por el mismo panadero.

- Adquirir los conocimientos básicos, teóricos y prácticos sobre los diferentes tipos de materias primas y las elaboraciones básicas de la pastelería artesana.

- Optimizar los procesos de fabricación, mejor estucado con producción inteligente, haciendo uso de los utensilios y maquinaria de los tiempos actuales

PROGRAMA

- DIFERENTES bizcochos.
- CREMAS BASE Y RELLENOS.
- PASTELES CLÁSICOS.
- PASTELES CONTEMPORANEOS.
- Pasta choux.
- PASTELERÍA INDIVIDUAL
- MASA DE HOJA.
- MASA DE CRUASÁN
- PASTELES SEMIFRÍOS.
- REPOSTERÍA.

ACREDITACIÓN DEL CURSO

Una vez superado el curso con éxito se emitirá un Diploma de aprovechamiento del curso "Técnicas básicas de PASTELERIA ARTESANA"

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

Departamento de formación

Montserrat Ruiz. Sonia Teller. Sílvia Zaragoza

Tel. 93 487 18 18. Fax 93 487 28 29

formacio@gremipa.com • www.gremipa.com

MÁRQUETING Y PUNTO DE VENTA

V

Conocer el gran potencial de venta según nuestra imagen, tanto la comercial como la personal.
Ayudar a los responsables de tienda a guiar a sus vendedores, así como motivar a los trabajadores para que las ventas sean más satisfactorias.

BIBIANA BECERRA. Visual Merchandiser y estilista comercial. Consultora y formadora experta en conceptualización de tiendas, implantación estratégica de producto y alineación de equipos de trabajo.

GEORGINA COMA. Diseñadora gráfica especializada en la imagen de espacios urbanos. Diplomada por ELISAVA Escuela Universitaria de Diseño e Ingeniería de Barcelona. Realiza campañas publicitarias y corporativas para un gran numero de empresas e instituciones públicas.

1 TALLER PRÁCTICO DE DECORACIÓN DEL PUNTO DE VENTA (PASCUA, SAN JUAN, NAVIDAD,...)

Horas: 12h

Organización: 3 sesiones, 9.30 a 13:30h

Herramientas para desarrollar ideas rápidas, sencillas y originales, para animar el punto de venta, realizar promociones comerciales, diseñar cartelerías, e incrementar la rentabilidad del espacio mediante técnicas creativas.

La técnica de montaje
•Visibilidad, orden y unidad, coherencia visual, creatividad y sorpresa
• Principios de composición: equilibrio, peso, forma, espacio y memoria
• Elección de colores y texturas.
La luz y la luminaria
La idea
• Elementos decorativos para verbena
• Elementos de fijación y herramientas de trabajo
• Tendencias
La práctica
• Demostraciones y composiciones reales
• Desarrollo del "atrezzo" de cada asistente

2 TALLER PRÁCTICO DE PACKAGING SEGÚN CAMPAÑA

Horas: 12h

Organización: 3 sesiones, 9.30 a 13:30h

Conozco mi producto
La imagen corporativa (etiquetas, cintas, bolsas, monogramas)
Muestra de materiales en tendencia para crear un envoltorio creativo
Envuelvo mi producto
Demostración de envoltorios, diferentes técnicas: parcial o cobertura total, lotes, ...
Lazadas y detalles decorativos.
Lazadas integradas con el papel.
Cintas decorativas
Prácticas de las técnicas trabajadas

3 BAKERY TOUR

Horas: 8h

Organización: 2 sesiones, 9.30 a 13:30h

QUÉ HAREMOS?
Realizaremos un recorrido por el barrio correspondiente, analizando las panaderías, pastelerías y cafeterías de la zona.

QUÉ ANALIZAREMOS?
• La imagen exterior
• El concepto de tienda en el interior
• La colocación de los productos
• El desarrollo de la campaña
• La atención del vendedor / a

4 EL PRODUCTO Y LA CLIENTELA

Horas: 8h

Organización: 2 sesiones, 9.30 a 13:30h

EL PRODUCTO. GRAN PROTAGONISTA. En muchas ocasiones el vendedor no culmina una venta por falta de información sobre el producto. Se trabajará como afrontar la argumentación de cada referencia de forma resolutiva.

La seguridad del vendedor ante el cliente. La forma de hablar dice mucho. Comunicación no verbal. Las distracciones detrás del mostrador. Imagen profesional.

EL CLIENTE Y LA DECISIÓN DE COMPRA. Se descubrirá cómo se pueden aplicar los conceptos de compra específicos para lograr efectos positivos en la decisión final del cliente.

Reducir la percepción del tiempo de espera. Influir en la percepción del precio. Fomentar la compra por impulso. La importancia de la fluidez en el proceso de venta.

5 CARTELERIA Y COMUNCIACIÓN VISUAL EN EL PUNTO DE VENTA

Horas: 16h

Organización: 4 sesiones, 9.30 a 13:30h

Comunicar de forma grafica y visual a través de imágenes.

Técnicas efectivas de gran impacto comunicativo para transmitir a nuestros clientes mediante la cartelería de nuestro punto de venda.

- Imagen corporativa: logotipo-marca, uniformes, rotulación,..
- Cartelería: composición de imágenes y tipografías para comunicar
- Qué nos transmiten los colores
- Campañas publicitarias para facilitar la comunicación visual
- Soportes publicitario.
- Creatividad visual para transmitir un mensaje.

6 ASESORAMIENTO PARA LA MEJORA DEL PUNTO DE VENTA

Horas: 6h

Organización: según necesidades empresa

Precio: consultar

BIBIANA BECERRA. Visual Merchandiser y estilista comercial. Consultora y formadora experta en conceptualización de tiendas, implantación estratégica de producto y alineación de equipos de trabajo.

Programa de asesoría y formación de punto de venta a medida de sus necesidades y en su propia empresa.

Con 6 horas de duración puede contar con la ayuda profesional del consultor / a para trabajar sobre la mejora de la imagen de la tienda y el escaparate, la imagen del producto y su envoltura, la motivación y actitud del personal de tienda para transformar un deseo en necesidad y, en definitiva, mejorar sus ventas

SEGURIDAD ALIMENTARIA

1 ALIMENTOS SEGUROS LA PANADERÍA: HIGIENE Y MANIPULACIÓN

Horas: 6h

Organización: 2 sesiones de 3 h

ELISA SOTO. Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UB). Master en Gestión de la Calidad en la empresa Agroalimentaria (ICT). Más de 15 años de experiencia como Responsable de control de calidad de empresas alimentarias. Consultora en materia de calidad alimentaria.

Un alimento "seguro" es aquel que garantiza que no causará daño al consumidor cuando se prepara y/o se consume de acuerdo con el uso a que se destina. Y los operadores alimentarios deben cumplir este requisito según el Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Para cumplir, hay que trabajar bajo unas buenas prácticas de manipulación y de higiene. Y para alcanzarlas hay que saber cuáles son los peligros alimentarios que nos rodean, que provocan en el consumidor, y cómo prevenirlos y minimizarlos.
Este curso pretende dar una visión genérica de los peligros alimentarios, de cómo estos afectan a la salud del consumidor y cómo trabajar bajo unas buenas prácticas de higiene y manipulación. Se trabajará con material impreso, audiovisual y de manera práctica, exponiendo situaciones que se dan en el obradores y en los puntos de venta de las panaderías.

2 APPCC: APLICACIÓN PRÁCTICA DE LOS PLANES DE AUTOCONTROL

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones de 5 h

ELISA SOTO. Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UB). Master en Gestión de la Calidad en la empresa Agroalimentaria (ICT). Más de 15 años de experiencia como Responsable de control de calidad de empresas alimentarias. Consultora en materia de calidad alimentaria.

El Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece entre otros, la obligatoriedad de implantar un sistema de autocontrol basado en el APPCC como método preventivo para evitar los riesgos sanitarios relacionados con el consumo de alimentos.
Este curso pretende dar una visión general del sistema APPCC y profundizar en los peligros alimentarios para entender porqué se necesitan los planes de autocontrol.
Trabajar los planes de autocontrol de manera práctica, con material impreso y audiovisual para que los alumnos adquieren herramientas que les permitan hacer los procedimientos descriptivos y los registros.

- El sistema APPCC
- Los planes de autocontrol: Procedimiento descriptivo y registros
  - Plan de control del agua
  - Plan de limpieza y desinfección
  - Plan de control de plagas y otros animales indeseables
  - Plan de formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria
  - Plan de control de proveedores
  - Plan de trazabilidad
  - Plan de control de temperaturas
  - Plan de etiquetado de alérgenos
- Guías prácticas para la aplicación de los autocontroles

3 COMUNICACIÓN EFICIENTE SOBRE LOS PRODUCTOS DE LA PANADERÍA: ALERGENOS, VALOR NUTRICIONAL, MENCIONES SALUDABLES...

Horas: 6h

Organización: 2 sesiones de 3 h

ELISA SOTO. Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UB). Master en Gestión de la Calidad en la empresa Agroalimentaria (ICT). Más de 15 años de experiencia como Responsable de control de calidad de empresas alimentarias. Consultora en materia de calidad alimentaria.

Con la aparición del Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor surgieron nuevos retos para los establecimientos minoristas a la hora de informar eficientemente sobre los productos que ofrecen sin envasar, los envasados en los lugares de venta a petición del cliente y los envasados por el establecimiento.
Los pequeños elaboradores pueden no tener conocimientos sobre la normativa que aplica para facilitar esta información al consumidor, aunque ésta aparece como un requisito normativo que se debe cumplir. Y surgen dudas que hay que resolver, como: sabemos cuál es la denominación de nuestro producto? hay que poner lote? debemos indicar caducidad o consumo preferente? los productos de la panadería deben informar sobre el valor nutricional? puedo decir que mi producto es "natural"?

Este curso pretende dar respuesta a las anteriores preguntas y muchas más que puedan surgir. Se plantea como un taller teórico, donde repasaremos la normativa que aplica al sector panadero y, eminentemente práctico donde se podrán trabajar las etiquetas de los productos de forma individual y / o del grupo clase.
- Productos sin envasar, envasados bajo petición del cliente y envasados para el establecimiento.
- ¿Cómo debe ser una etiqueta? Información obligatoria.
- Otras menciones que pueden acompañar a los productos.
- ¿Cómo facilitamos la información de los alimentos no envasados?
- Nuevos canales de venta e información de los productos de la panadería.

4 MANIPULADOR DE ALIMENTOS modalidad online

Horas: 7h

Organización: a través d' internet (e-learning).

El alumno tiene acceso a un aula virtual donde dispone de los materiales del curso, las actividades de evaluación y otros recursos. Cuenta con el apoyo permanente de tutores expertos, con los que podrá intercambiar opiniones y consultar cualquier duda que se le presente.

5 MANIPULADOR DE ALIMENTOS distáncia

Horas: 10h

Organización: modalidad distancia tradicional.

Cuenta con el apoyo permanente de tutores expertos, con los que podrá intercambiar opiniones y consultar cualquier duda que se le presente.

Dirigido a personas que elaboran y venden al consumidor pan y productos de panadería, confitería y pastelería.

Ofrece a las personas que deben manipular alimentos una formación adecuada en higiene alimentaria, tanto en las actitudes, hábitos y comportamientos como en la metodología de trabajo para garantizando la seguridad y salubridad de los alimentos.

- Conceptos básicos de seguridad alimentaria
- La contaminación de los alimentos
- Enfermedades de transmisión alimentaria
- Alergias e intolerancias alimentarias
- El papel del manipulador de alimentos
- Normas básicas de higiene alimentaria
- Condiciones de los locales y de las instalaciones
- Fases del proceso de elaboración de los productos de panaderías y pastelerías

1 CONTROL Y GESTIÓN DE COSTES

Horas: 12h
Organización: sesiones de 4 h, de 15:30 a 19:30 dos días a la semana.

ANTONI MATAS. Licenciado en Ciencias Empresariales y MBA por ESADE. Experto en el campo de la auditoría, las finanzas y la gestión administrativa y contable.

Aspectos financieros básicos para una buena gestión
La hoja de cálculo como herramienta de control y gestión de costes
Control de costes
- Costes directos / Costes indirectos
- Costes y puntos críticos
- Herramienta para controlar los costes
- Mejora de la producción
- Desviaciones

Casos prácticos

2 DIRECCIÓN ESTRATÉGICA DE PYMES Y MOTIVACIÓN EMPRESARIAL

Horas: 60h
Organización: sesiones de 4 h, de 15:30 a 19:30 dos días a la semana.

Impartido por un equipo de formadores y consultores de gran nivel en la gestión empresarial.

Impulsa tu negocio mejorando las habilidades directivas, desarrollando una visión estratégica, conociendo las principales claves de la venta y estimulando una actitud positiva de mejora y entusiasmo, que permitan desarrollar el propio potencial para impulsar y rentabilizar tu negocio.

- Estrategias competitivas en el sector panadero
- Gestión estratégica de la empresa
- La venta a la panadería
- Redes sociales como valor añadido a la panadería
- Aspectos financieros básicos para una buena gestión
- Motivación y gestión de los equipos de trabajo

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

PAU CLARIS, 134 3r-4t 08009 BARCELONA
TEL. 93 487 18 18 FAX. 93 487 28 29
secretaria@gremipa.com

formacio@gremipa.com
www.gremipa.com
www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell
www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL
C/Calders 32. Sabadell. BARCELONA

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES
GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Departamento de formación
Tel. +34934871818 / Fax. +34934872829

SEGUEIX-NOS A LES XARXES: