



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



BAKING SCHOOL
BARCELONA SABADELL

CATÁLOGO 2022





Quiénes somos

El Gremio de Panaderos de la Provincia de Barcelona imparte, desde hace más de 25 años, Formación Profesional 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.

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, "Ambassadeur du pain" Ganador de la selección francesa de panadería 2019 para el mundial du pain donde obtiene la medalla de bronce y el premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO. Coach del equipo subcampeón en el 8 Campeonato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTÍSTICA DEL MUNDO y la Subdirección de M. Cruz BARÓN, profesional de la panadería y la restauración, con más de 20 años de experiencia en el sector.



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



NUESTRA ESCUELA

ESCUELA DE PANADEROS ANDREU LLARGUÉS BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

En noviembre de 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



M MÁSTER

1. Máster en panadería artesana de excelencia.
-

R RECETAS PREMIUM ON-LINE• **RECETAS PREMIUM PANADERÍA:**

1. Baguette con masa madre líquida y baguette con poolish.
2. Panes de t80 con masa madre líquida y masa madre dura, con diferentes formatos.
3. Pan de pequeña espelta (monococum) con masa escaldada y pan de centeno 100% con masa madre.
4. Pavé clásico y de cereales (masa de alta hidratación).
5. Pan de espelta blanca con semillas de centeno tostado 100% masa madre.

• **RECETAS PREMIUM BOLLERÍA:**

6. Croissant de mantequilla recto y curvado.
 7. Pain au chocolat clásico y bicolor, con barritas de gianduja.
 8. Los clásicos del brioche: jurassiene, nanterre y trenza alta.
 9. Panettone: clásico y 3 chocolates con frutos rojos.
-

P PANADERÍA• **MASTER CLASS**

1. "Le flan parisien" (5h). Yohan Ferrant.
2. "La panadería al natural. Harinas biológicas, panes 100% masa madre" (10h). Yohan Ferrant.
3. "La baguette y sus diversos conceptos" (10h). Yohan Ferrant.
4. "Panes integrales" (10h). Yohan Ferrant.
5. "Técnicas de larga fermentación" (10h). Yohan Ferrant.
6. "La excelencia del croissant artesano" (10h). Yohan Ferrant.
7. "La brioche" (10h). Yohan Ferrant.
8. "La restauración rápida en la panadería. Snacking gourmet" (10h). Yohan Ferrant.
9. "Bollería creativa" (10h). Yohan Ferrant.
10. "Panettone: nuevas tendencias" (15h). Yohan Ferrant.
11. "Pasteles panaderos" (10h). Yohan Ferrant.
12. "Bollería creativa" (14h) Mickael Martinez.
13. "Bollería creativa. Los secretos del preparador del equipo de las Espigas" (10h). José Roldan.
14. "Panes y Bollería del Mondial du Pain" (10h) Yohan Ferrant, Enric Badia y Marta San José.
15. "Panes nutricionales" (14h) Sylvain Herviaux.
16. "El valor nutricional de las masas madre del mundo y su biodiversidad" (10h). Karl de Smedt.
17. "Innovación y excelencia en la panadería" (14h) Matthieu Atzenhoffer.

P

• **CURSOS INTENSIVOS DE ESPECIALIZACIÓN**

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

• **MONOGRÁFICOS**

1. Canapés 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.

P

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. Turrone clásicos y modernos.
17. Especial Navidad.

• **INICIACIÓN**

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



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 comunicación visual en el 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 distancia.



GESTIÓN EMPRESARIAL

1. Control y gestión de costes.
2. Dirección estratégica de pymes y motivación empresarial.
3. Perspectiva global para la optimización para la gestión de la panadería.



ASESORAMIENTO

1. Mejora de la producción.
2. Mejora del Punto de Venta.
3. Implantación digital.
4. Higiene e inocuidad alimentaria.



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: 17/10/2022 a 14/07/2023

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



El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona certifica que:

Ha superado con éxito:
EL MÁSTER EN PANADERÍA ARTESANA DE EXCELENCIA
220h lectivas

Sr. Andreu Llargués
President del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona

Sr. Sylvain Herviaux
MOF 2011 y "Ambassadeur du pain"

Sr. Yohan Ferrant
Director de la BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL y "Ambassadeur du pain"

M MÁSTER EN PANADERÍA ARTESANA DE EXCELENCIA



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 sus 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.

NUESTRA ESCUELA HACE HISTORIA EN EL 8º “MONDIAL DU PAIN” 2021.

Dos exalumnos del programa **“MASTER EN PANADERIA ARTESANA DE EXCELENCIA”**, Enric Badia y Marta San José, entrenados por el Director de nuestra escuela, Yohan Ferrant, quedan SUBCAMPEONES en una de las competiciones más prestigiosas de la Panadería mundial.

El equipo también ha sido ganador del premio a la MEJOR PIEZA ARTÍSTICA DEL MUNDIAL.



RECETAS PREMIUM consta de nueve vídeos on-line de una duración aproximada de 30 minutos cada uno, con recetas de excelencia que contienen varias recetas o diferentes productos con la misma receta, de diversas especialidades de panadería y bollería artesana.

Las mejores recetas de panadería y bollería artesana con YOHAN FERRANT, **Director Baking School Barcelona**. “Ambassadeur du pain” Ganador de la selección francesa de panadería 2019 para el mundial du pain donde obtiene la medalla de bronce y el premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO. Coach del equipo subcampeón en el 8 Campeonato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTÍSTICA DEL MUNDO.

ORGANIZACIÓN Y METODOLOGÍA

Se pueden adquirir directamente desde la web www.cursos.gremipa.com de forma individual o en pack, 5 vídeos de Panadería y 4 de Bollería. A través del campus virtual @GREMI-CAMPUS se podrá acceder al vídeo y al material adicional: la receta, un glosario técnico y un dossier técnico que complementaran su contenido.

Durante 6 meses, o 12 meses en caso de adquirir el pack completo, podrás acceder a los contenidos de cada RECETA PREMIUM, en cualquier momento y desde cualquier terminal.



RECETAS PREMIUM PANADERÍA:

1. BAGUETTE CON MASA MADRE LÍQUIDA Y BAGUETTE CON POOLISH.

Uno de los productos más consumidos de nuestro sector. El vídeo muestra su elaboración con masa madre natural líquida y con poolish, los diferentes sistemas de fermentación, así como su cocción y su acabado.

2. PANES DE T80 CON MASA MADRE LÍQUIDA Y MASA MADRE DURA, CON DIFERENTES FORMATOS.

Se enseña cómo elaborar panes de T80, una harina de trigo biológico molida a la piedra, con masa madre natural de centeno y de T80. Dos formatos diferentes accesibles y fáciles de elaborar para todos: Couronne Lyonnaise (masa madre centeno) y Tourte de Meule. (masa madre pastosa de T80)

3. PAN DE PEQUEÑA ESPELTA (MONOCOCUM) CON MASA ESCALDADA Y PAN DE CENTENO 100% CON MASA MADRE.

Se elaboran panes de harina monococum (pequeña espelta) y pan de harina de centeno, 100% integral, biológico y molida a la piedra. Panes imprescindibles en la panadería actual y conformes con la normativa de panes integrales. Se elaboran dos formatos diferentes: la conocida TOURTE DE SEIGLE y LA HOGAZA DE MONOCOCUM.

4. PAVÉ CLÁSICO Y DE CEREALES (MASA DE ALTA HIDRATACIÓN).

Se enseña cómo elaborar panes de alta hidratación, suaves, alveolados, esponjosos, para todo tipo de público. Con harina de T65 (tradición francesa) de CRC (cultivo razonable controlado) y masa madre líquida. Una riqueza gastronómica.

5. PAN DE ESPELTA BLANCA CON SEMILLAS DE CENTENO TOSTADO 100% MASA MADRE.

Se elaboran panes de espelta blanca 100%, cereal muy valorado por el cliente dadas sus cualidades nutricionales. Se trabaja la masa de semillas de centeno tostado que le aportan unos toques de campo y de ahumado, que dan como resultado un pan fantástico.

RECETAS PREMIUM BOLLERÍA:

6. CROISSANT DE MANTEQUILLA RECTO Y CURVADO.

Se elabora de manera metódica uno de los productos más demandados en panadería, el famoso croissant de mantequilla. Explica las diferentes técnicas y procesos de elaboración de este producto, en sus dos formatos: recto y curvado.

7. PAIN AU CHOCOLAT CLÁSICO Y BICOLOR, CON BARRITAS DE GIANDUJA.

Se elabora un producto muy atractivo y goloso, el famoso PAIN AUX CHOCOLAT, en su versión clásica y bicolor, sin olvidarse del relleno de gianduja tan apetecible para pequeños y mayores. Aporta una forma de optimizar su venta en bollería.

8. LOS CLÁSICOS DEL BRIOCHE: JURASSIENE, NANTERRE Y TRENZA ALTA.

Enseña de manera eficaz a elaborar con la misma masa tres productos diferentes, tan atractivos como golosos. Un producto imprescindible en la panadería actual que permite optimizar su producción, fácil de realizar, rentable y sabroso.

9. PANETTONE: CLÁSICO Y 3 CHOCOLATES CON FRUTOS ROJOS.

Un producto que ha llegado para quedarse. Yohan Ferrant enseña a realizar uno de los productos más complejos de la panadería, optimizando los puntos clave de esta elaboración. Se proponen dos variedades, dos sabores muy demandados en el mercado. Se enseña desde su masa madre, los tiempos de fermentación y hasta su punto de cocción perfecto para ayudar a conseguir un resultado excelente.

BAKING MASTER CLASS

Formación de alto nivel, exclusiva en España, con grandes figuras nacionales e internacionales con quienes disfrutar la excelencia de la panadería, que ayudará a nuestro sector y a nuestros profesionales a tener más éxito y mejorar sus técnicas de elaboración como panaderos y apasionados del mundo del pan.

YOHAN FERRANT. "Ambassadeur du pain" Ganador de la selección francesa de panadería 2019 par el mundial du pain donde obtiene la medalla de bronce y el premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO. Coach del equipo subcampeón en el 8 Campeonato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTÍSTICA DEL MUNDO. Actualmente Director de la Escola de Flequers Andreu LLarguès. Su filosofía de trabajo se centra en las largas fermentaciones, de hasta 48 horas, utilizando únicamente masa madre de origen natural y harinas ecológicas.



1 LE FLAN PARISIEN

Horas: 5h

Organización: 1 sesión, 15:30 a 20:30h.

YOHAN FERRANT.

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.

Se aprenderá a trabajar con prefermentos (polish, cucharón) 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 LA BAGUETTE Y SUS DIVERSOS CONCEPTOS

Horas: 10h

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

YOHAN FERRANT.

Cómo 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 frío.
- 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 líquida en bloque.



BAKING MASTER CLASS

4 PANES INTEGRALES

Horas: 10h

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

YOHAN FERRANT.

Se trabajarán 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.



5 TÉCNICAS DE LARGA FERMENTACIÓN

Horas: 10h

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

YOHAN FERRANT.

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,...



6 LA EXCELENCIA DEL CROISSANT ARTESANO

Horas: 10h

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

YOHAN FERRANT.

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.



7 LA BRIOCHE

Horas: 10h

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

YOHAN FERRANT.

Yohan Ferrant enseñará a optimizar, 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 MASTER CLASS

8

La restauración rápida en la Panadería "SNACKING GOURMET"

Horas: 10h

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

YOHAN FERRANT.

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.



9

BOLLERÍA CREATIVA

Horas: 10h

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

YOHAN FERRANT.

- 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.



10

PANETTONE: NUEVAS TENDENCIAS

Horas: 15h

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

YOHAN FERRANT.

Masa madre "especial": cómo 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.



11

PASTELES PANADEROS

Horas: 10h

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

YOHAN FERRANT.

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.



BAKING MASTER CLASS

12

“BOLLERÍA CREATIVA”

Horas: 14h

Organización: 2 sesiones de 10 a 18h.

MICKAEL MARTINEZ es jefe Panadero de un prestigioso hotel del sur de Francia donde está a cargo de elaborar panes para los distintos restaurantes (Estrellas Michelin) así como de la bollería de la sección de desayunos y brunch.

Esta Master Class está dedicada íntegramente a la bollería fina y productiva. En ella se enseñará a desarrollar de manera eficaz y sencilla distintas formas y sabores de diferentes productos de bollería a través de técnica y recetas fáciles de reproducir en la empresa y sobre todo de forma "rentable". El énfasis estará en "el equilibrio" entre el gusto y lo visual. Los grandes clásicos serán reinterpretados.



13

“BOLLERÍA CREATIVA. LOS SECRETOS DEL PREPARADOR DEL EQUIPO DE LAS ESPIGAS”

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones de 15:30 a 20:30h.

JOSÉ ROLDAN. Panadero-pastelero cordobés. Ha sido ganador de numerosos concursos de Panadería y Pastelería desde que, con sólo 11 años, ganó el primero. Actual preparador del equipo nacional de las espigas.

Se presentará un surtido de bollería, creativa, eficaz, imaginativa y visual. Tanto hojaldre como brioche, sus distintas fases de amasado, reposo en frío, formado y ejecución de las diferentes piezas. Algunas de las elaboraciones que realizarán serán: long chocolate, brioche del cuco, croissant, napolitana de luxe,... Todo desde la perspectiva del día a día de un obrador y su elaboración de forma práctica y eficiente.



14

PANES Y BOLLERÍA DEL MONDIAL DU PAIN”

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones de 15:30 a 20:30h.

YOHAN FERRANT, ENRIC BADIA Y MARTA SAN JOSÉ.

El equipo de los vice campeones del mundial 2021 de Panadería: Yohan Ferrant, Enric Badia y Marta San José mostrarán los productos que se presentaron en la 8ª edición del “Mondial du pain” (2021), en panes, bollería y pieza artística, bajo los criterios de innovación, creatividad y excelencia.



15

“PANES NUTRICIONALES”

Horas: 14h

Organización: 2 sesiones de 10 a 18h.

SYLVAIN HERVIAUX. M.O.F 2011 y “Amassadeur du pain” Joven Boulanger de Francia. En 2001, ganó el Premio del Presidente de la República en Romorantin. Durante el 2003, consigue una victoria en la Copa de Francia por equipos en Lyon y el campeonato de Europa en Nantes. En 2009 ocupó el cargo de entrenador en el CFA Ploufragan y recibió en 2011 el título de “uno de los mejores artesanos de Francia” MOF. En 2013, durante el cuarto Mundial del Pan, fue el entrenador del equipo ganador (Francia, Taiwán, Bélgica) y ganó el trofeo de los “Ambassadeurs.”

Los panes nutricionales con masa madre natural y “snacking” para llevar! Unas recetas y productos únicos con un concepto ganador. La demanda del mercado y la exigencia de la gente nos ha llevado a buscar la excelencia en los productos. Sylvain nos enseñará a elaborar panes con alto valor nutricional que se realizarán con harinas ecológicas y con diversas masas madre naturales. También se realizarán productos de restauración rápida únicos, tipo snacking, para optimizar la oferta a la clientela de manera significativa.



16 "EL VALOR NUTRICIONAL DE LAS MASAS MADRE DEL MUNDO Y SU BIODIVERSIDAD"

Horas: 10h

Organización: 2 sesiones de 15:30 a 20:30h.

KARL DE SMEDT. (Bélgica) Director de la única biblioteca de masas madre del mundo.

Jornada técnica, apoyada por una reputada nutricionista, en la que se analiza el comportamiento microbiológico de las masas madres y la ciencia en aplicación con las últimas tecnologías.

Explicación de los diferentes comportamientos de la masa madre a nivel científico y su biodiversidad. La biblioteca cuenta con más de 100 masas madre activas de todas partes del mundo. Se realizará un repaso de sus diferentes elaboraciones y conservaciones y así como de los estudios realizados durante los últimos 30 años. Desde el aislamiento de las bacterias y levaduras a su comportamiento dentro del pan con explicaciones racionales y concretas a nivel científico.



17 "INNOVACIÓN Y EXCELENCIA EN LA PANADERÍA"

Horas: 14h

Organización: 2 sesiones de 10 a 18h.

MATTHIEU ATZENHOFFER. (Francia-España) M.O.F 2019. Alsaciano de origen y procedente de familia panadera, es uno de los mejores obreros de la panadería de Francia, MOF 2019. Ha sido también representante de Francia en el mundial del pan, habiendo obtenido el premio de vice campeón del mundo 2015. Actualmente es Coach del equipo francés de panadería para el mundial 2019.

Perfeccionismo, control, dominio... son cualidades que definen a Matthieu Atzenhoffer y que se mostrarán en su técnica y los productos elaborados en esta Master class.

Se elaborarán los clásicos de la panadería francesa trabajando con distintos prefermentos para dar un valor añadido a los productos. También se utilizarán otros productos innovadores para diversificar la oferta en los obradores.

Se elaborarán panes de masa madre, panes decorados, panes saludables, bollería clásica francesa y bollería creativa así como piezas artísticas.



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
- Bollería 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 específico 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, tabatières, 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 hojaldrado 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, invierno y producto traiteur.



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, mousses 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 mousses salados: gambas, salmón, jamón y queso ...

Surtido de montaditos.



2 SURTIDO DE PIZZAS PANADERAS

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 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.



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.



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 actualizada, de los clásicos de la Panadería catalana, desde el punto de vista nutricional y organoléptico.

- 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 más 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 especias.

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 mousses salados.

Montaje de “montaditos gourmet” según recetario con los diferentes productos, salsas, cremas, mousses,...



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 base, 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 BOLLERÍA 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).



invierte en tu futuro **APRENDE EL OFICIO**

2 INICIACIÓN A LA PANADERÍA ARTESANA

Horas: 120h

Organización: sesiones de 6 horas en horario de lunes a jueves, de 15 a 21 h.

Dirección técnica: Yohan Ferrant

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

Diploma de aprovechamiento del curso "TÉCNICAS BÁSICAS EN ELABORACIÓN ARTESANA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA".

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

PROGRAMA*

Conocimiento y selección de materias primas. Harinas, clasificación según extracción, variedades y tipos de molino. Levadura, prefermentos (polish y viga). Masa madre natural. Mantequilla, huevos y azúcares ..

Conocimientos básicos y actualizados de la panificación actual. Aprendizaje de trabajo limpio, eficiente y de calidad. Diferentes tipos de amasado. Bassinage. Fermentación en bloque, pliegos. Boleado. Técnica para diferentes tipos de formatos. Acabados profesionales.

Elaboración de productos de panadería y bollería:

- Masas de baja hidratación, pan candeal o máquina.
- Masas básicas y tradicionales: redonda, labrador, panecillo, baguette.
- Masas rústicas: masa madre natural, semi integrales, alta hidratación, larga fermentación.
- Masas de alta hidratación: chapata, torta, pan de coca, focaccia.
- Masas integrales: centeno 100%, trigos integrales.
- Masas enriquecidas: Pan de molde, Brioche (Nanterre, jurasienne, trenzas ...).
- Masas laminadas: croissant, pain au chocolat, hojaldre.
- Masas batidas: magdalenas, cakes...

Aplicación de las técnicas de frío:

- Fermentación controlada.
- Fermentación controlada positiva.
- Fermentación bloqueada.
- Fermentación en bloque.
- Congelación.

Panes artesanos con fermentos naturales.

(*)Programa adaptado parcialmente al certificado de profesionalidad de PANADERÍA Y BOLLERÍA RD 1380/2009

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.

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.

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

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 PASTELERÍA ARTESANA"



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 especias del mundo
- "Carquinyolis", Virutas, Mini-financieros
- Rocas de chocolate, Belgas, Merengue



2 TARTALETAS CLÁSICAS 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 tamaños para coger ideas y adaptarlas a nuestro negocio y obrador. Trabajando con natas, mantequillas y pulpas de primera calidad.

Tartaletas:

- Lemonpie.
- Frangipán 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



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.



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 VALENTÍN

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 práctico 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.



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.

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 día 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.



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.

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

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 gamas de chocolate y decoraciones excepcionales.



17 ESPECIAL NAVIDAD

Horas: 10h

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

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

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.



1 CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD PASTELERÍA Y CONFITERÍA

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 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, turrone, 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 PASTELERÍA 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"

Certificado de profesionalidad

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 número 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 cómo afrontar la argumentación de cada referencia de forma resolutive.

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 CARTELERÍA Y COMUNICACIÓN VISUAL EN EL PUNTO DE VENTA

Horas: 16h

Organización: 4 sesiones, 9.30 a 13:30h.

Comunicar de forma gráfica y visual a través de imágenes.

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

- 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.



1 ALIMENTOS SEGUROS EN 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 adquieran 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: ALÉRGICOS, 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, cómo: ¿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 de 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.

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 garantizar 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.



5 MANIPULADOR DE ALIMENTOS distancia

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.

SEGURIDAD
ALIMENTARIA



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.

3 PERSPECTIVA GLOBAL PARA LA OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE LA PANADERÍA.

Horas: 10h

Organización: sesiones de 5 h, de 15:30 a 20:30 dos días a la semana.

ARTURO BLANCO: Asesor técnico y formador en panadería a nivel nacional e internacional. Panadero con gran experiencia que desde muy joven ha trabajado en toda España, Europa y América. Latina. Ha participado como jurado en campeonatos nacionales e internacionales. Director técnico del Equipo Espigas hasta el 2021 y promotor de diversos estudios de Masas Madres de Cultivo.

- La importancia del marketing en la panadería: Obrador, punto de venta, redes sociales,...
- Control de los costes: Obrador, punto de venta, gastos generales, materias primas,...
- Producción: Elaboraciones de producto, referencias, formatos, tamaño, unidades,...
- Tendencias de la panadería actual: tipos de negocio y producto.
- Conclusiones para la optimización de la panadería.



1 ASESORAMIENTO PARA MEJORA DE LA PRODUCCIÓN

Horas: consultar

Organización: según necesidades empresa

Precio: consultar

YOHAN FERRANT. “Ambassadeur du pain” Ganador de la selección francesa de panadería 2019 por el mundial du pain donde obtiene la medalla de bronce y el premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO. Coach del equipo subcampeón en el 8 Campeonato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTÍSTICA DEL MUNDO. Actualmente Director de la Escola de Flequers Andreu LLarguès. Su filosofía de trabajo se centra en las largas fermentaciones, de hasta 48 horas, utilizando únicamente masa madre de origen natural y harinas ecológicas.



Comprometidos con la excelencia se crean propuestas de valor para los clientes y su implantación efectiva, que responden a la nueva demanda del mercado en constante evolución y a un consumidor cada vez mas informado que busca productos de mayor nivel de calidad.

- Optimización de la producción: fabricación y control calidad, organización, ingredientes, manipulación,...
- Mejora y/o desarrollo de productos. Valores nutricionales del producto. Consultas y desarrollo del recetario.
- Optimización de la productividad para:
 - Panes de masa madre natural, diferentes sistemas de fermentación y Respectus Panis. Panes 100% masa madre como pre fermento y levadura.
 - Panes especiales (Eventos, ventas diaria o estacional).
 - Harinas convencionales o biológicas.
 - Productos de bollería: croissant, hojaldres, brioche, ...
 - Productos salados.
 - Producto de masas batidas Cualificación de equipos de obrador y punto de venta.
 - Asesoramiento para la puesta en marcha de nuevas panaderías: concepto global, , soporte técnico para maquinaria, equipamiento y sistema de producción adecuado, materias primas,...

2 ASESORAMIENTO PARA LA MEJORA DEL PUNTO DE VENTA

Horas: consultar

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. 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.

3 ASESORAMIENTO PARA LA IMPLANTACIÓN DIGITAL

Horas: consultar

Organización: según necesidades empresa

Precio: consultar

GEORGINA COMA. Diseñadora gráfica especializada en imagen gráfica y publicitaria. Formadora y consultora del mundo digital y multimedia. Cada proyecto lo percibe como un reto particular. Realiza campañas publicitarias y corporativas para un gran número de empresas e instituciones públicas. Licenciada en Diseño gráfico y comunicación, por ELISAVA Escuela Universitaria de Diseño e Ingeniería de Barcelona. Colegiada n.º 609, por el Colegio oficial de Diseño Gráfico de Cataluña.



Programa de asesoría y formación de herramientas digitales que pretende facilitar la digitalización de las panaderías, desarrollando herramientas tipo web, redes y cartelería digital, que se adapten a las necesidades de cada comercio por la mejora de sus negocios.

Incluye el desarrollo o mejora de la web corporativa, las redes sociales Instagram y Facebook, así como el uso de cartelería tipo editable y personalizable para mejorar la comunicación visual y la imagen de la empresa.

1. **REDES SOCIALES:** Asesoramiento y análisis de las redes del negocio.
2. **CREACIÓN DE CARTELERÍA DIGITAL.**
3. **WEB:** Diseño y programación de una web corporativa.
4. **Obtener una presencia activa a INTERNET.**

4 ASESORAMIENTO EN HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Horas: consultar

Organización: según necesidades empresa

Precio: consultar

ELISA SOTO SOTO. Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UB). Máster 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. Colaboradora en diferentes publicaciones, como la revista "Tecnología y Ciencia de los Alimentos" (Instituto de Estudios Catalanes).



Asesoramiento en inspecciones sanitarias: visita de diagnóstico a las instalaciones y evaluación de las incidencias detectadas por la administración competente; elaboración de un plan de acciones correctoras (PAC) e implantación de éstas. Entrada en el registro municipal de la documentación requerida. Si procede, acompañamiento a las posteriores inspecciones sanitarias. o Interlocución con la administración pública.

Tramitación de los Registros Sanitarios de Industria (RSIPAC/RG-SEAA). Tramitación de Declaraciones de Responsable para establecimientos minoristas.

Implantación de los planes de autocontrol basados en APPCC para establecimientos minoristas e industria alimentaria: visitas de diagnóstico, redacción y/o desarrollo de la documentación, formación e implantación de los planes de autocontrol.

Realización de auditorías higiénico-sanitarias: visita para comprobar el grado de cumplimiento de los requisitos normativos en materia de inocuidad alimentaria de las instalaciones, equipos, prácticas de manipulación y documentación.

Asesoramiento en:

- Requisitos normativos para el inicio de actividad.
- Sistemas de trazabilidad e identificación.
- Información facilitada al consumidor y etiquetado (alérgenos y intolerancias).
- Elaboración de fichas técnicas de producto.



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:

