

LLOC D'IMPARTICIÓ

Escola de Flequers Andreu Llargués
C/ Calders, 32. Sabadell
Cal Molins

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

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



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

AMB LA COL.LABORACIÓ DE:



Cafès Pont, S. L.; Colip España, S. L.; Comaina, S. A.; Crusagrup; Dir Informàtica BCN, S. L.; Dispán; Fills de Moretó, S. A.; Frigual, S. L.; Sveba-Dahlen España, S. L.; Tallers Pere Vila Camps, S. L. (Superpan); Terpan, S. L.

MONOGRÀFIC



Yohan Ferrant

**“L’ excel·lència del
croissant artesà”**

4 i 5 de Juny 2018

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

FORMADOR

YOHAN FERRANT: Ambassadeur du pain i director de la baking School Barcelona Sabadell.

La seva filosofia de treball es centra en les llargues fermentacions, de fins a 48 hores, emprant únicament masses mare d'origen natural i farines ecològiques.

PROGRAMA

El croissant i els seus derivats.

El croissant artesà és cada dia més demandat en el nostre sector. Actualment hi ha un gran interès per part de la clientela i és imprescindible tenir un bon croissant en la nostre fleca.

Aquesta classe ens ajudarà a entendre les tècniques de base d'elaboració del croissant artesà: pastat, laminat, fermentació, cocció, acabats, farcits i conservació

Elaboracions:

- Croissant recte i corbat
- Croissant bicolor
- Croissant de melmelada d'albercoc
- Croissant de crema de xocolata
- Croissant de cereals
- Croissant de taronja i llimona
- Croissant de crema d'ametlla.

INFORMACIÓ GENERAL

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

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

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

PREU : 360 €+21% IVA= 435,60€

Descomptes:

40% per a titulars o treballadors d'una **empresa agremiada** al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.

216 €+21% IVA= 261,36€

10% segona persona o més de la mateixa empresa.

Forma de pagament: per transferència bancària al núm. de compte: **ES0601821797370018000076**. Referència "Nom empresa" i "Curs". Parcialment bonificable per a aquells treballadors que estiguin cotitzant dintre del règim general de la Seguretat Social.

***L'excel·lència del
croissant artesà***

4 i 5 de juny 2018
Dilluns i dimarts