



APRENDRE L'OFICI

INFORMACIÓ GENERAL

Durada: 120 hores (20 sessions)

Ed1

Dates: del 10 de febrer al 7 de març de 2025.

Horari: de dilluns a divendres, de 15 a 21 h.

Ed 2

Dates: del 15 de setembre al 10 d'octubre de 2025.

Horari: de dilluns a divendres, de 15 a 21 h.

Documentació: CV i Fotocòpia del DNI

Preu: 1.680 €

Descomptes: 20% per a titulars o treballadors d'una **empresa agremiada** al
GREMÍ DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA 1.344 €
BONIFICABLE 100% per aquells treballadors que estiguin cotitzant
dintre del règim general de la Seguretat Social.

Forma de pagament: per transferència bancària al núm. de compte:
ES0601821797370018000076. Referència "Nom empresa/nom particular" i "Curs"
Altres conceptes: Reserva matrícula: 250 €, a descomptar de l' import total del curs.

LLOC D'IMPARTICIÓ:

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

INFORMACIÓ I INSCRIPCIÓNS:

Departament de formació
Montserrat Ruiz, Sonia Teller, Silvia Zaragoza i Silvia Cardenas.
Tel. 93 487 18 18. Fax 93 487 28 29
formacio@gremipa.com



AMB LA COL·LABORACIÓ DE:
AJUNTAMENT DE SABADELL; BARRY CALLEBAUT IBÉRICA; BONGARD IBERIA, S.A.; CAFÈS PONT,S.L.;
DIR INFORMÀTICA BCN. S. L.; DISPAN - UTILPAN, S.L; FARINERA COROMINA; FILLS DE MORETÓ, S. A.;
COLIP ESPAÑA, S.L.



Curs d'iniciació a la Fleca Artesana 2025

inverteix en el teu futur

APRENDRE L'OFICI

inverteix en el teu futur

Vols aprendre l'ofici?
Visualitza un dia a l'escola!



Vols aprendre un dels oficis més antics del món?

inverteix en el teu futur



**Curs
d'iniciació
a la Fleca
Artesana**

DESTINATARIS

Persones majors de 16 anys que vulguin iniciar-se en les tècniques bàsiques d'elaboració de productes artesans de fleca i brioixeria.

Àmplies possibilitats d'incorporació al món laboral de les empreses del sector de la fleca i la pastisseria.

METODOLOGIA

Curs 100% pràctic. Es treballa i s'elaboren productes de forma artesanal, amb les mans i amb els millors ingredients, per aconseguir productes de qualitat i que siguin especials.

Visita a una fleca artesana.

EQUÍP DOCENT

Direcció tècnica:

• **YOHAN FERRANT**. Director Baking School Barcelona. "Ambassadeur du pain" Guanyador de la selecció francesa de fleca 2019 per ell el mundial du pain on obté la medalla de bronze i el premi al MILLOR PA BIOLÒGIC DEL MÓN. Coach de l'equip subcampió en el 8 Campionato Mundial du Pain 2021 i premi a la MILLOR PEÇA ARTISTÍCA DEL MÓN.

• **M. CRUZ BARON**: Sotsdirectora de la Baking School Barcelona Sabadell. Professional de la fleca i la restauració, amb més de 20 anys d'experiència en el sector i la formació.

Formadors:

• **MATT VALETTE**: Jove, emprenedor i apassionat forner format com a Boulanger a França i amb àmplia experiència com a professional en fleques de renom a Espanya. El 2019 va formar part de la selecció francesa de fleca i va obtenir la Medalla de bronze al "Mondial du Pain 2019" com a ajudant ("Commis") de Yohan Ferrant, i al "3r Best of Mondial du Pain de 2023" obté en una tercera posició i és guardonat com el Millor "Commis" del món.

• **DAVÍD HERNÁNDEZ**: Forner amb una gran experiència professional a més de formador i assessor de petites empreses del sector de la fleca. Membre de l'equip espanyol de fleca per al "9è Mondial du Pain 2023", Hernandez guanya el premi a la Millor brioixeria del món.

ACREDITACIÓ DELS CURS

Un cop superat el curs amb èxit, l'ESCOLA DE FLEQUERS ANDREU LLARGUÉS emetrà un Diploma d'aprofitament del curs **TÈCNiques Bàsiques en Elaboració Artesana de Productes de Fleca** amb el reconeixement del **GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA**.

OBJECTIUS

Adquirir les tècniques bàsiques de la fleca que capaciten per a incorporar-se al sector de la fleca artesana, amb els coneixements teòric-pràctics per a l'elaboració de peces de pa, per seleccionar les matèries primeres adequades, dosificar segons la formulació, utilitzar la maquinària i eines necessàries per realitzar l' amassat, format de peces, fermentació i cocció.

PROGRAMA*

Coneixement i selecció de matèries primeres. Farines, classificació segons extracció, varietats i tipus de molí. Llevat, preferments (polish i biga) Massa mare natural. Mantega, ous i sucres..

Coneixements bàsics i actualitzats de la panificació actual. Aprenentatge de treball net, eficient i de qualitat. Diferents tipus d'amassat. Bassinage. Fermentació en bloc, plecs. Bolejat . Tècnica per diferents tipus de formats. Acabats professionals.

Elaboració de productes de fleca i brioixeria:

- Masses bàsiques.
- Masses tradicionals: pagès, coques, ciabatta, baguette,...
- Masses rústiques: sègol, integrals, només massa mare natural,...
- Masses hiperhidratades
- Masses per a pans especials, enriquits,...

Aplicació de les tècniques de fred:

- Fermentació controlada.
- Fermentació controlada positiva.
- Fermentació bloquejada.
- Fermentació en bloc.

Pans artesans amb ferments naturals.

(*Programa adaptat parcialment al certificat de professionalitat de FLECA, PASTISSERIA, CONFITERIA I MOLINERIA RDR D 1380/2009.