



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

APRENDE EL OFICIO



INFORMACIÓN GENERAL

Duración: 120 horas (20 sesiones)

Ed1:

Fechas: 23 de enero al 17 de febrero de 2023

Horario: de lunes a viernes, de 15 a 21 h.

Ed 2:

Fechas: 18 de septiembre al 13 de octubre de 2023

Horario: de lunes a viernes, de 15 a 21 h.

Documentación: CV y Fotocopia del DNI /NIF/NIE

Precio: 1.680 €

Descuentos: 20% para titulares o trabajadores de una **empresa agremiada** al
GREMI DE PANADEROS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA 1.344 €
BONIFICABLE 100% para aquellos trabajadores que estén cotizando
dentro del régimen general de la Seguridad Social.

Forma de pago: por transferencia bancaria al núm. de cuenta:
ES0601821797370018000076. Referencia "Nombre empresa / Nombre particular" y "Curso"
Otro conceptos: Reserva matrícula: 250 €, a descontar del importe total del curso.

LUGAR DE IMPARTICIÓN:

Escuela de Panaderos Andreu Llargués.
C/ Calders, 32. Sabadell. (Cal Molins)

Información e inscripciones:

Departamento de formación
Montserrat Ruiz, Sonia Teller, Silvia Zaragoza
Tel. 93 487 18 18. Fa x 93 487 28 29
formacio@gremipa.com



CON LA COLABORACIÓN DE:

AJUNTAMENT DE SABADELL; BARRY CALLEBAUT IBÉRICA; BONGARD IBERIA, S.A.; CAFÉS PONT,S.L.;
DIR INFORMÀTICA BCN. S. L.; DISPAN - UTILPAN, S.L; FARINERA COROMINA; FILLS DE MORETÓ, S. A.;
COLIP ESPAÑA, S.L.



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Curso de iniciación a la Panadería Artesana 2023

invierte en tu futuro



APRENDE EL OFICIO

invierte en tu futuro

¿Quieres aprender el oficio?

Visualiza un día en la escuela!





¿Quieres aprender uno de los oficios más antiguos del mundo?

invierte en tu futuro



Curso
de iniciación a
la Panadería
Artesana

DESTINATARIOS

Personas mayores de 16 años que quieran iniciarse en las técnicas básicas de elaboración de productos artesanales de panadería y bollería.

Amplias posibilidades de incorporación al mundo laboral de las empresas del sector de la panadería y pastelería.

METODOLOGÍA

Curso 100% práctico. Se trabaja y se elaboran productos de forma artesanal con las manos y los mejores ingredientes, para conseguir productos de calidad y que sean especiales. Visita la panadería artesana.

EQUIPO DOCENTE

Dirección técnica:

• **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 Campionato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTÍSTICA DEL MUNDO.

• **M. CRUZ BARON**: Subdirectora de la Baking con mas de 20 años de experiencia en el sector y la formación.

Formadores:

• **ANGEL ZAMORA**: Joven, emprendedor y apasionado panadero, con más de 10 años de experiencia como profesional de la Panadería y formador. Socio fundador del Forn la Fogaina (La Garrotxa) 2012 -2021.

ACREDITACIÓN DEL CURSO

Una vez superado el curso con éxito, la ESCUELA DE PANADEROS ANDREU LLARGUÉS emitirá un Diploma de aprovechamiento del curso **TÉCNICAS BÁSICAS EN ELABORACIÓN ARTESANA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA** con el reconocimiento del **GREMIO DE PANADEROS DE LA PROVINCIA DE BARCELONA**.

OBJECTIVOS

Adquirir las técnicas básicas de la panadería que capacitan para la incorporación al sector de la panadería artesana, con los conocimientos teórico-prácticos para la elaboración de piezas de pan, para seleccionar las materias primas adecuadas, dosificar según la formulación, utilizar la maquinaria y herramientas necesarias para realizar el amasado, formado de piezas, fermentación y cocción.

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:

- Masas básicas.
- Masas tradicionales: pagès, cocas, ciabatta, baguette,...
- Masas rústicas: centeno, integrales, solo masa madre natural,...
- Masas hiperhidratadas
- Masas para panes especiales, enriquecidos,...

Aplicación de las técnicas de frío:

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

Panes artesanos con fermentos naturales.

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