



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

BOLLERÍA DE EXCELENCIA



INFORMACIÓN GENERAL

Duración: 60h (10 sesiones)

•Ed.1

Fechas: Del 17 al 28 de marzo de 2025.

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

•Ed.2

Fechas: Del 17 al 30 de octubre de 2025.

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

Documentación: CV y Fotocopia del DNI /NIF/NIE

Precio: 1150€

Descuentos: 20% para titulares o trabajadores de una **empresa agremiada** al GREMIO DE PANADEROS DE LA PROVINCIA DE BARCELONA 920€ BONIFICABLE 780€ 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"

Otros 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 y Silvia Cardenas.

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

formacio@gremipa.com



Premiació
de
Sabadell, S.L.

CON LA COLABORACIÓN DE:

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



GREMIPA

GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



**BAKING SCHOOL
BARCELONA SABADELL**

Curso de iniciación a la Bollería Artesana de Excelencia

2025



¿Quieres aprender el oficio?

Visualiza un día en la escuela!



Aprende las técnicas de bollería de excelencia

DESTINATARIOS

Profesionales que quieran iniciarse en las técnicas de elaboración de productos artesanales de bollería de excelencia.

METODOLOGÍA

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

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 Campeonato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTÍSTICA DEL MUNDO.

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

Formadores:

• **MATT VALET:** Joven, emprendedor y apasionado panadero. Formado como Boulanger en Francia y con amplia experiencia como profesional en panaderías de renombre en España. Primero en la selección de Francia para el Mondial du Pain y tercero representando a Francia en el 2019.



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**.



Curso
de iniciación a la
Bollería Artesana
de Excelencia

OBJETIVOS

Adquirir las habilidades y conocimientos necesarios para realizar elaboraciones de bollería a partir de masas fermentadas y hojaldradas, desde su amasado, pasando por los diferentes fermentados y posterior acabado; para obtener productos de bollería artesanos de alta gama en panadería, pastelería, catering o restauración, con un toque de excelencia. Conocer las nuevas tendencias en bollería: sabores, texturas, formas creativas...

PROGRAMA*

— Conocimientos básicos y actualizados de la bollería actual:

- Elaboración de las masas madre para bollería:
Diferentes usos de las masas madre en bollería.
Técnicas de regeneración y conservación de la masa madre en bollería.
- Elaboración de las masas de bollería:
Dosificación y amasado.
Reposo en masa o en bloque, obtención de piezas (corte o greñado).
Conocer las bases del hojaldre i dominar la técnica del plegado.
Optimización y precisión en la elaboración.
- Diseño y elaboración de las piezas:
Diseño de las diferentes piezas.
Montaje de las diferentes piezas creativas.
Fermentación, cocción y realización de los diferentes acabados de las piezas.
- Preparación de rellenos y acabados para la bollería creativa:
Elaboración de rellenos y glaseados.
Aplicación según la receta de cada producto.

— Realización de las diferentes elaboraciones a partir de masas fermentadas para obtener una gama amplia de bollería con un toque de excelencia:

- Croissant
- Pain au chocolat
- Pain au raisin
- Croissant Bicolor
- Pain au chocolat bicolor
- Brioche hojaldrada
- Brioche hojaldrada chocolate
- Brioche tradicional
- Brioche de chocolate
- Brioche con frutas

— Aplicación de las técnicas de frío en bollería:

- Pre-cocido, congelado o refrigerado.
- Congelación de la masa de hojaldre tanto sin fermentar como fermentada dentro del proceso de elaboración.
- Regeneración de las masas congeladas.

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