



GREMIPA
GREMI DE FLEUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA

BOLLERIA DE EXCELENCIA



INFORMACIÓN GENERAL

Duración: 60h (10 sesiones)

• Ed.1

Fechas: Del 16 al 27 de marzo de 2026.

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

• Ed.2

Fechas: Del 26 de octubre al 6 de noviembre de 2026.

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 Llangués.

C/ Calders, 32. Sabadell. (Cal Molins)

Información e Inscripciones:

Departamento de formación

Silvia Cadenas, Sonia Teller y 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.-DIR INFORMÁTICA BCN, S. L.
DISPAN - UTILPAN, S.L. - FARINERA COROMINA - FILLS DE MORETÓ, S. A - MAS UNIFORMES - YLLA 1878, SL.
COLAGNE LE MOULI.



GREMIPA
GREMI DE FLEUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA



BOLLERIA DE EXCELENCIA

Curso de iniciación a la Bollería Artesana de Excelencia

2026



¿Quieres aprender el oficio?
Visualiza un día en la escuela!



Aprende las técnicas de bollería de excelencia



Curso
de iniciación a la
Bollería Artesana
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 BIOLOGICO 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:

• **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**.

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:
Dosisificación 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 | • Brioche hojaldrada |
| • Pain au chocolat | • Brioche hojaldrada chocolate |
| • Pain au raisin | • Brioche tradicional |
| • Croissant Bicolor | • Brioche de chocolate |
| • Pain au chocolat bicolor | • 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.