

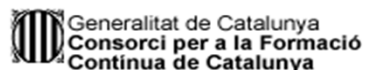
- **Lloc de realització:**  
Escola de Fleca Andreu Llargués.  
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **Informació i inscripcions:**

Departament de formació  
Tel. 93 487 18 18  
Fax 93 487 28 29  
[formacio@gremipa.com](mailto:formacio@gremipa.com)  
[www.gremipa.com](http://www.gremipa.com)



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA



*AMB LA COL·LABORACIÓ DE:*  
AJUNTAMENT DE SABADELL; CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.; COMAINA, S. A.; DIR  
INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN - UTILPAN, S.L; MASTER MARTINI IBERICA, S.A.; FILLS DE  
MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.; TALLERS PERE VILA CAMPS, S. L.  
(SUPERPAN); TERPAN, S. L; VANDEMOORTELE.



**Monogràfic de pastisseria:  
“Especial intoleràncies”**

**8,9,10 de maig de 2018**

**100% Subvencionat**



## ESPECIAL INTOLERÀNCIES. Pastissos. (16h)

**FORMADOR: F. Ramírez**

Curs adreçat a professionals que desitgin endinsar-se en el món de les intoleràncies alimentàries.

Elaboració de productes especials per a diabètics, celíacs, intolerants a la lactosa, a l'ou i als fruits secs.

- ✓ Brownie de xocolata amb gerds sense sucre
- ✓ Pa de pessic sense farina
- ✓ Mousse de xocolata amb llet i sense sucre
- ✓ "Tarta de Santiago" sense gluten
- ✓ Coca de brioix sense ou i llet
- ✓ Pastís alemany sense sucre
- ✓ Banda amb crema de taronja sense sucre
- ✓ Camembert xoco blanc i lemon court
- ✓ Pastis de poma sense sucre

## INFORMACIÓ GENERAL

**Durada/ Horari :** 16 hores. De 15.30 a 20.45 h

### **Adreçat a:**

professionals que desitgin actualitzar les tècniques d'elaboració i incorporar nous productes especials per intoleràncies.

### **Objectius :**

- Millorar les tècniques d'aplicació.
- Millorar els processos i acabats dels productes.
- Aplicar les fórmules adequadament.
- Classificar els diferents tipus de productes segons composició i tècniques d'elaboració.
- Conèixer els problemes més comuns i les seves solucions.

Tots els cursos d'obrador seran demostratius i participatius.

**És imprescindible que els alumnes portin roba de treball adequada** (gorra, jaqueta o bata ). A l'Escola, qui ho desitgi pot adquirir el **"pack de roba de treball"** per un preu molt assequible (gorra, jaqueta i davantal).

Les lleis de Riscos Laborals i de Seguretat i Higiene en la Indústria Alimentària, així com altra normativa vigent, seran d'obligat compliment.

**Documentació:** Fotocòpia del DNI i de la nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms

**Preu : 100% SUBVENCIONAT**

<b>ESPECIAL INTOLERÀNCIES. Pastissos (16h)</b>	8,9 i 10 de maig. Dimarts a dijous
--	---------------------------------------