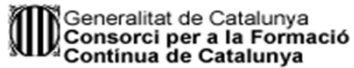


- **Lloc de realització:**
Escola de Flequers Andreu Llargués.
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **Informació i inscripcions:**

Departament de formació
Tel. 93 487 18 18
Fax 93 487 28 29
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Aquesta actuació està impulsada i subvencionada pel Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya i finançada pel Fons Social Europeu com a part de la resposta de la Unió Europea a la pandèmia de COVID-19

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:

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



Monogràfics *FLECA I* *PASTISSERIA*

Setembre 2022

100% Subvencionats

PIZZES FLEQUERES (10h)

FORMADORA: M. Cruz Baron

Elaboració de masses de pizza amb diferents formats i textures per a l'elaboració de "pizzes forneres" buscant una massa que tingui una bona durabilitat durant el dia.

Pizzes amb diferents acabats i bases:

fermentades i precuïtes, d'alta hidratació, amb llavors i fruits secs.

Pizza a el tall.

BARISTA – EL MÓN DEL CAFÈ, DEL GRA A LA TASSA (20h)

FORMADOR: **Pere Queralt**. Barista Skille intermediate SCA (speciality coffe association) i barista intermedi per l'Institut espanyol de cafè. Amb la col·laboració de tot l'equip de Cafès Pont.

Curs adreçat al PERSONAL DE FLEQUES amb degustació, per actualitzar coneixement sobre el cafè això com millorar la qualitat de la tassa gràcies a un millor coneixement del producte, la seva elaboració i el seu servei.

El curs es realitza **amb la col·laboració de Cafès Pont** visitant les seves instal·lacions (C/ Rafael Casanovas 40 .Sabadell) per:

- Conèixer el procés des de l'origen del cafè fins a l'envasat i els diferents processos que porta el cafè en origen.
- Es veurà el gra de cafè verd de diferents orígens i es torrarà.
- Es valorarà el cafès de qualitat i els seus diferents tipus de cafè: aràbic, robusta i torrefacte.
- Es mostraran diferents sistemes d'infusionar cafè, es coneixeran diferents receptes i com executar-les i es valoraran sensacions en boca totalment diferents.

A l'escola

- Que es un maquina expresso i els seus components. La neteja d'aquesta i la seva importància.
- Pràctica d'elaboració d'un bon cafè.
- Valoració d'un expresso inclús visualment per saber si està ben fet.
- Diferents tipus d'extracció en una maquina expresso.
- Incidències mes habituals a la cafetera i la seva resolució.
- Com treballar la llet, tècnica d'emulsionar, per incrementar volum i endolcir-la sense cremar-la.
- Tècniques d'etching, dibuixar damunt del cafè, amb xocolata i caramel.
- Combinats de cafè i de temporada, per poder fer carta de cafès.



coffee experts

PRODUCTES DE VENDA PER IMPULS (10h)

FORMADOR: Toni Vera

Productes de venda per impuls, de llarga durada i amb presentacions atractives.

Packaging dels productes elaborats amb etiquetes vistoses i personalitzades.

Productes a elaborar:

- Galetes: de fruita de la passió, gerd, coco i xocolata, avellana, ...
- Xoco-taronja.
- Pasta salada d'espècies del món.
- "Carquinyolis", Encenalls, Mini-financers.
- Roques de xocolata, Belgues, Merengue

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari :

10 i 20 hores: de 15.30 a 20.30 h.

12h: de 9:30 a 13:30h

Adreçat a:

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

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. 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

PIZZES FLEQUERES (10h)	19 i 20 de setembre Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
BARISTA – EL MÓN DEL CAFÈ , DEL GRA A LA TASSA. (20h)	21, 22, 28 i 29 de setembre Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)
PRODUCTES DE VENDA PER IMPULS (10h)	26 i 27 de setembre Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)