

FORMACIÓN DE ESPECIALIZACIÓN EN PANADERIA ARTESANA.

P



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



BAKING SCHOOL
BARCELONA SABADELL

YOHAN FERRANT.

“Ambassadeur du pain” Ganador de la selección francesa de panadería 2019 par el mundial du pain donde obtiene la medalla de bronce y el premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO. Actualmente Director de la Escola de Flequers Andreu LLarguès. Su filosofía de trabajo se centra en las largas fermentaciones, de hasta 48 horas, utilizando únicamente masa madre de origen natural y harinas ecológicas.



Perfil del alumnado

Profesionales del sector de la Panadería que deseen perfeccionar las técnicas de elaboración de los productos de panadería y bollería, para avanzar con excelencia en su práctica profesional.

- Ciclos formativos de formación profesional de grado medio en Panadería y Pastelería.
- Certificado de profesionalidad INAF 108 Panadería y Bollería.
- Certificado de profesionalidad INAF 109 Pastelería y Confeitería.
- Profesionales de hostelería, gastronomía con inquietudes para adquirir conocimientos en el campo de la Panadería y la Bollería

Criterios admisión

Para profesionales:

- Experiencia acreditada
 - Curriculum Vitae actualizado (detallando especialmente formación, experiencia profesional o conocimientos adquiridos en la materia objeto del cursos de especialización)
- Para titulados CFGM o Certificados de profesionalidad

Panadería-Pastelería:

- Titulo oficial
- Curriculum Vitae actualizado (detallando especialmente formación, experiencia profesional o conocimientos adquiridos en la materia objeto del cursos de especialización)

Metodología

Se combina demostración con práctica, teniendo como referencia los mejores profesionales y las actuales tendencias del sector. Los contenidos se agruparan por categorías y serán impartidos según especialidades. Para participar en esta formación teórico-practica es imprescindible asistir con ropa de trabajo, por lo que el Gremi facilitará uniforme y camiseta corporativa a todos los asistentes.

Organización

Módulos independientes que se impartirán en formato intensivo de lunes a jueves de 15 a 21h.

Módulo 1: Panes artesanos 72h.

Módulo 2: Bollería artesana 72h

Modulo 3: Productos salados –Snacking 24h

Nº de participantes: máximo 20

Objetivos

Adquirir los conocimientos teórico-prácticos necesarios para desarrollar y profundizar de manera excelente en las técnicas de elaboración de panes artesanos, bollería artesana y productos salados.

MÓDULO 1: PANES ARTESANOS

Horas: 72 h

Fechas: del 28 de septiembre al 15 de octubre de 2020

Organización: 3 semanas de lunes a jueves, 15 a 21h

**Panes artesanos**

- Comportamiento de masas madre y fermentaciones. Directo, bloque, controladas.
- Pre fermentos: polish, biga, masas fermentadas y esponjas.
- Masas madre naturales: Líquida, sólida y pastosa.
- Elaboración de productos de masas de alta hidratación. Ciabatta etc.
- Elaboración de productos clásicos: desde la propia baguette hasta los panes más demandados del sector.
- Elaboración de panes de masas madres natural: producto específico con diferentes técnicas de fermentaciones y tipos de masas madre.
- Elaboración de panes especiales: panes de trigos antiguos y diversos cereales biológicos.
- Panes decorativos comestibles: corona bordelesa, tabatières, etc.
- Catas de panes: sabor, texturas y estética.

MÓDULO 2: BOLLERÍA ARTESANA

Horas: 72 h

Fechas: del 25 de enero al 11 de febrero de 2021

Organización: 3 semanas de lunes a jueves, 15 a 21h

Bollería artesana

- Elaboración y comportamiento de las masas de hojaldre levantado: croissant, pain au chocolat, koingaman y otra bollería clásica y creativa.
- Elaboración y comportamiento de producto hojaldrado: tartas panaderas, tartas de fruta, flanes, galletes de rois, cañas, salados diversificados y otros grandes clásicos de la panadería.
- Elaboración y comportamiento de los amasados de bollería levantada: clásicos de la bollería, hojaldrado y bollería creativa.
- Elaboración de cakes y masas batidas: gâteau de voyage, cake, galletas, cake creativo y todos los grandes clásicos.

Tecnología Profesional-Ciencia aplicable

- Harinas convencionales y biológicas, harinas locales y de trigos antiguos, sistema de molienda...
- El amasado, sus maquinarias y sus funciones.
- Ciencia de la fermentación en panadería. Los diferentes ácidos orgánicos, las enzimas, las levaduras, las masas madre, las bacterias, las diferentes conductas de fermentaciones, las evoluciones de la micro flora de la masa madre y la evaluación sensorial en la fermentación.
- Sistema de cocción: los diferentes hornos, la diferencia de cocción, la reacción de Maillard, las modificaciones del almidón en cocción, las pérdidas de peso de un producto y su conservación.



- Elaboraciones y comportamiento de la masa madre natural, control de empastes y cocción del gran clásico italiano Panettone...

Teoría y Ciencia aplicable

- Harinas, amasado, fermentación, enzimas, levaduras, masas madre,... Diferentes conductas de fermentación, evolución de la micro flora de la masa madre y evaluación sensorial en la fermentación.
- Sistema de cocción, reacción de Maillard, modificaciones del almidón en cocción, las pérdidas de peso de un producto y su conservación.

MÓDULO 3: SNACKING

Horas: 24 h

Fechas: del 11 al 14 de de enero de 2021

Organización: 1 semana de lunes a jueves, 15 a 21h



- Panes especiales para bocadillos: panes de leche, bagels y otros clásicos.
- Masas para cocas y pizzas: cocas saladas, pizzas clásicas y creativas.
- Elaboración de sandwich y bocadillos para llevar con distintos rellenos, y productos de temporada.
- Masas hojaldradas saladas: snacks, mise en bouche y piezas creativas.
- Elaboración de salados para llevar: verrine de verano, invierno y producto traiteur.

**Lugar de impartición**

Escola de Flequers Andreu LLargués
(BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL)
C/ dels Calders 32.
08203 Sabadell.
BARCELONA

Importe

Módulo 1 PANES ARTESANOS: 2.400 €
Módulo 2 BOLLERÍA ARTESANA: 2.400€
Módulo 3 SNACKING: 800€

Descuentos

Los titulares o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA tendrán un descuento del 25% sobre el importe total.

Módulo 1 PANES ARTESANOS: 1.800€
Módulo 2 BOLLERÍA ARTESANA: 1.800€
Módulo 3 SNACKING: 600€

Forma de pago: por transferencia bancaria al n.º. de cuenta:

ES0601821797370018000076, indicando Referencia "Nombre empresa o participantes" y "Curso".

Otros conceptos

Para la reserva de plaza, una vez admitido en el curso, será necesario abonar de 500 €, en concepto de preinscripción al curso, que se descontará del importe total.

Información e inscripciones

Departamento de Formación
Montserrat Ruiz.
Tel. 93 487 18 18
Fax 93 487 28 29
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com

<https://www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell>
<https://www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell>