



4<sup>a</sup> edició

# MÀSTER EN FLECA ARTESANA D'EXCEL·LÈNCIA

**Màster que posa a l'abast dels assistents una formació única i d'excel·lència al món del pa i la brioixeria.**

Podrà conèixer àmpliament tots els aspectes de la fleca artesana sota els millors criteris d'excel·lència i tendències actuals.



GREU DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA



BAKING SCHOOL  
BARCELONA SABADELL



El **Màster** comptarà amb la intervenció de formadors professionals de reconegut prestigi i garantia professional. Mestres forners de renom com el cas del MOF Sylvain Herviaux (MOF 2011), Yohan Ferrant (Director tècnic de l'Escola de Flequers Andreu Llargués i "Ambassadeur du pain"), així com amb la participació de convidats de gran renom a nivell nacional i internacional per algunes de les especialitats a impartir.



YOHAN FERRANT.

**(França-Espanya) "Ambassadeur du pain".**

Guanyador de la selecció francesa de fleca per al mundial 2019, tercera posició del 7 Campionat Mundial du pain, premi al MILLOR PA BIOLÒGIC DEL MÓN. Coach de l'equip subcampió al 8 Campionat Mundial du Pain 2021 i premi a la MILLOR PEÇA ARTISTICA DEL MON. Equip format per alumnes d'aquest programa. Actualment és Director de la Escola de Flequers Andreu Llargués. La seva filosofia de treball se centra en les llargues fermentacions, de fins a 48 hores, utilitzant únicament masses mare d'origen natural i farines ecològiques.



SYLVAIN HERVIAUX.

**(França) M.O.F 2011 i "Amabassadeur du**

**pain"** Nascut en Boisgervilly (França), des de la infància, volia ser forner de la mateixa manera que el seu pare i el seu avi. Amb 21 anys, va guanyar el títol de Millor Jove Boulanger de França. En 2001, va guanyar el Premi del President de la República en Romorantin. Durant el 2003, aconseguí una victòria en la Copa de França per equips a Lió i el campionat d'Europa en Nantes. En 2009 va ocupar el càrrec d'entrenador en el CFA Ploufragan i va rebre en 2011 el títol de "un dels millors artesans de França" MOF. En 2013, durant el quart Mundial del Pa, va ser l'entrenador de l'equip guanyador (França, Taiwan, Bèlgica) i va guanyar el trofeu dels "Ambassadeurs."



# Perfil alumnat

\_Professionals del sector de la fleca que desitgin dominar les tècniques d'elaboració dels productes de fleca i brioixeria per aconseguir l'excel·lència en la seva pràctica professional.

\_Cicles formatius de formació professional de grau mitjà en Fleca i Pastisseria

\_Certificat de professionalitat INAF 108 Fleca i Brioixeria

\_Certificat de professionalitat INAF 109 Pastisseria i Confteria

\_Professionals d'hostaleria, gastronomia amb inquietuds per adquirir nous coneixements en el camp de la fleca i la brioixeria.



## Críteris d' admisió

### Per a professionals:

- Experiència acreditada (mínim 2 anys)
- Curriculum Vitae actualitzat (detallant especialment formació, experiència professional o coneixements adquirits en la matèria del Màster)

### Per a titulats CFGM o Certificats de professionalitat

#### Fleca-pastisseria:

- Títol oficial
- Currículum vitae actualitzat (detallant especialment formació, experiència professional o coneixements adquirits en la matèria del Màster)



# Organizació

**Durada:** 220 hores.

**Dates:** 17/10/2022 a 13/07/2023.

S'estructura en 22 hores mensuals organitzades en una setmana al mes de dilluns a dijous, total 10 setmanes d'octubre a juliol.

**Nº PARTICIPANTS:** màxim 20.



## Objectius

Adquirir els coneixements teòric-pràctics necessaris per desenvolupar i aprofundir de manera excel·lent en les tècniques d'elaboració de pans artesans, brioixeria artesana i productes salats, desenvolupar la seva creativitat i la capacitat per dinamitzar i optimitzar l'oferta de productes en el seu negoci.

## Horari:

- Dilluns de 10h a 18h, amb pausa per dinar
- Dimarts, dimecres i dijous de 15:30 h a 20:30 h.

## Metodología

Es combina demostració amb pràctica, tenint com a referència els millors professionals i les actuals tendències del sector.

Els continguts s'agrupen per categories i seran impartits segons especialitats per professionals de primer nivell, Mestres forners de renom així com especialistes convidats, de reconegut prestigi, que aportaran la seva experiència i coneixements per tal d'oferir una formació excel·lent.

Per a participar en aquesta formació teòric-pràctica és imprescindible assistir amb roba de treball, per la qual cosa el Gremi facilitarà uniforme i samarreta corporativa a tots els assistents.





# Programa

## Mòduls:

### A) Pràctica Professional. Categories: pa, brioixeria, snacking i peces artístiques. (198h)

#### Objectiu:

- Optimitzar el coneixement tècnic indispensable per a la realització de productes i creacions d'alt nivell.
- Elaborar i caracteritzar l'oferta de productes per al posicionament de la seva empresa. Gestionar i dinamitzar la producció a nivell qualitatiu.

### B) Tecnologia Professional- Ciència aplicable. (22h)

#### Objectiu:

- Obtenir els coneixements de matèries primeres, valors nutricionals, regles d'higiene i seguretat, manipulació d'aliments, estudis científics basats en les elaboracions en fleca, brioixeria i pastisseria artesana.

## Mòdul A) Pràctica Professional. Categories: pa, brioixeria, snacking i peces artístiques 198 hores

### Pans artesans: 88 hores

- Comportament de masses mare i fermentacions. Directe, bloc, controlades.
- Pre ferment: *polish*, biga, masses fermentades i esponges.

- Masses mare naturals: Líquida, solguda i pastosa.
- Elaboració de productes de masses d'alta hidratació. Ciabatta etc.
- Elaboració de productes clàssics: des de la pròpia baguette fins als pans més demandats del sector.
- Elaboració de pans de masses mares natural: producte específic amb diferents tècniques de fermentacions i tipus de masses mare.

- Elaboració de pans especials: pans de blats antics i diversos cereals biològics
- Pans decoratius comestibles: *corona bordelesa, tabatières*, etc.
- Tasts de pans: sabors, textures i estètica.

### ■ **Brioixeria artesana:** 66 hores

- Elaboració i comportament de les masses de pasta fullada aixecada: croissant, pain au chocolat, koingaman i una altra brioixeria clàssica i creativa.
- Elaboració i comportament de producte pasta fullada: pastissos forners, pastissos de fruita, flams, galletes de rois, canyes, salats diversificats i uns altres grans clàssics de la fleca.
- Elaboració i comportament dels pastats de brioixeria aixecada: clàssics de la brioixeria, pasta fullada i brioixeria creativa.
- Elaboració de cakes i masses batudes: gâteaude voyage, cake, galetes, cake creatiu i tots els grans clàssics.
- Elaboracions i comportament de la massa mare natural, control de pastats i cocció del gran clàssic italià Panettone...



### ■ **Snacking:** 22 hores

- Pans especials per a entrepans: pans de llet, bagels i altres clàssics.
- Masses per a coques i pizzes: coques salades, pizzes clàssiques i creatives.
- Masses hojaldradas salades: snacks, mise en bouche i peces creatives.

- Elaboració de salats per portar: verrine d'estiu, hivern i producte traiteur.
- Elaboració de sandwich i entrepans per a emportar amb diferents farciments, i productes de temporada.

### ■ **Peces artístiques:** 22 hores

- Elaboració i comportament de les masses aixecades i de sirope, amb tècniques artístiques aplicades a la fleca.

## **Mòdul B) Tecnologia Professional-Ciència aplicable. (22h).**

Teoria i ciència aplicable.

- Matèria primera: cultura, cultius i agricultura.
- Farines convencionals i biològiques, farines locals i de blats antics, sistema de mòlta...
- El pastat, les seves maquinàries i les seves funcions.
- Ciència de la fermentació en fleca. Els diferents àcids orgànics, els enzims, els llevats, les masses mare, els bacteris, les diferents conductes de fermentacions, les evolucions de la micro flora de la massa mare i l'avaluació sensorial en la fermentació.
- Sistema de cocció: els diferents forns, la diferència de cocció, la reacció de Maillard, les modificacions del midó en cocció, les pèrdues de pes d'un producte i la seva conservació.

## Avaluació i certificació:

Consistirà en avaluacions parcials per bloc de continguts i una avaluació final que es realitzarà amb la presència d'un jurat qualificat.

Superades positivament totes les avaluacions, **EL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA** emetrà el diploma acreditatiu del títol **BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL, TÈCNIC EN FLECA ARTESANA D'EXCEL·LÈNCIA**, que serà lliurat en una cerimònia especial pel Sr. Andreu LLargués (President del GREMI), Yohan Ferrant (Director tècnic de l'Escola) i Matthieu Atzenhoffer (MOF 2019).



## Lloc d'impartició

Escola de Flequers Andreu LLargués.  
(BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL)

C/ dels Calders 32.  
08203 SABADELL.  
BARCELONA



## Documentació

Per al procés de selecció i inscripció és necessari aportar:

- Currículum vitae
- Carta de motivació cap a aquesta formació
- Formulari d'Inscripció



## Import:

Preu: 7.500 €

### Descomptes:

Els titulars o treballadors d'una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA tindran un descompte del 20% sobre l'import total. 6.000 €

**Forma de pagament:** per transferència bancària al n.º de compte: ÉS0601821797370018000076, indicant Referència "Nom i empresa o participants" i "MÀSTER EN FLECA ARTESANA D'EXCEL·LÈNCIA".

### Altres conceptes:

Per a la reserva de plaça, una vegada admès en el Màster, serà necessari abonar de 500 €, en concepte de preinscripció al curs, que es descomptarà de l'import total.

## | Informació i inscripcions |

Departament de Formació  
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>