

"PANIFICATION AU LEVAIN/ MASAS MADRE"

en colaboración con **Atelier m'Alice (Boussay. Francia) (10H)**

Fechas: 22 y 23 de octubre de 2024

FORTIER FRANCK. (Francia) Profesional de la panadería de reconocido prestigio internacional que después de recorrer diversas regiones de Francia para descubrir las especialidades y las diferentes técnicas de la panadería, se incorpora en 2018 como asesor i formador para Atelier m'Alice. Franck Fortier ganó varios concursos entre los que destacan la Copa de Francia de la Panadería 2021 y La Copa del Mundo de Panadería en 2024. Le gusta especialmente apotar profesionalización al mundo de la Boulangerie, interactuando con panaderos apasionados por su oficio.



El Gremi avanza en la internacionalización de la oferta formativa de nuestro sector con la colaboración del ATELIER M'ALICE, centro de formación creado por los propietarios de la Minoterie Girardeau y referente en la boulangerie francesa.

Desde el conocimiento directo y su permanente interacción con los distintos actores del sector trigo-cereal, se beneficia de esta sinergia diaria. Desde los productores de harina hasta los panaderos artesanales, pasando por los agricultores, su formación evoluciona en un contexto propicio a la mejora continua, a la comprensión de las necesidades de cada profesional, a la optimización de la producción y a la implementación de nuevas recetas técnicas.

Fortier presentará los aspectos técnicos de la boulangerie francesa y analizará los diferentes tipos de masa madre: dura, líquida y centeno, a través de las elaboraciones realizadas.

Algunas de las elaboraciones.

- Baguette de tradition française
- Tourte de meule
- Pequeña espelta
- Couronne bretonne
- Tourte de seigle
- Brioche gâche
-

INFORMACIÓN GENERAL

DIRIGIDA A:

Profesionales que deseen disfrutar de la excelencia en la panadería y mejorar la técnica de elaboración.

ORGANIZACIÓN-HORA

- (10h) dos sesiones de 15:30 a 20:30h.
- Curso teórico-práctico.
Imprescindible asistir con ropa de trabajo.

LUGAR DE IMPARTICIÓN:

BAKING SHOOOL BARCELONA SABADELL
Escola de Flequers Andreu LLargués
C/ Calders, 32. Sabadell
Cal Molins

PRECIO MASTER CLASS 10H:

450 €+21% IVA= 544,50€

Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.
Importe 315 €+21% IVA= 381.15€
- 10% adicional segunda persona o más de la misma empresa.

Forma de pago: por transferencia bancaria al n°. de cuenta: ES0601821797370018000076.
Referencia "Nombre empresa o participantes" y "título Master Class".



INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

Gremi de Flequers de la província de Barcelona
Departamento de formación

Tel. +34934871818 / Fax. +34934872829

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com

www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell

www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell