

“PANES Y BOLLERÍA DEL MONDIAL DU PAIN” (10H)

Fechas: 25 y 26 de mayo de 2022

YOHAN FERRANT, ENRIC BADIA Y MARTA SAN JOSÉ:

El equipo de los vice campeones del mundial 2021 de Panadería.



El equipo de los vice campeones del mundial 2021 de Panadería: Yohan Ferrant, Enric Badia y Marta San José mostrarán los productos que se presentaron en la 8ª edición del “Mondial du pain” (2021), en panes, bollería y pieza artística, bajo los criterios de innovación, creatividad y excelencia.

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:

450,00 €+21% IVA= 544,50€

Descuentos:

- 40% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.
Importe 270,00 €+21% IVA= 326,70€
- 10% adicional segunda persona o más de la misma empresa.

Forma de pago: por transferencia bancaria al n°. de cuenta: ES0601821797370018000076.



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