BAKING MASTER CLASS

"ÚLTIMA TENDENCIA EN BOLLERÍA CREATIVA" (10H)

Fechas: 7 y 8 de julio de 2021.

JEAN MARIE LANIO. Francia. Coautor del libro Le Grand Livre de la Boulangerie con Thomas Marie y Patrice Mitaille. (2017).En 2012, por sugerencia de boulanger Thomas Marie / MOF (Meilleur Ouvrier de France), trabajó durante tres años como profesor en la Escuela de Hotelería EHL Lausanne, y en 2015 se preparó para el MOF. Actualmente desarrolla su actividad profesional en Corea y ha sido distinguido por INBP Master Class en SPC Culinary Academy durante cuatro años.

Nos aportará todos sus secretos de la mejor bollería actual.

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 SHOOL 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 nº. de cuenta: ES0601821797370018000076. Referencia "Nombre empresa o participantes" y "título Master Class".

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

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