

"MIS SECRETOS DEL MUNDIAL" (10H)

**Fechas: (Ed1) 30 de junio y 1 de julio de 2020.
(Ed2) 4 y 5 de noviembre de 2020.**



YOHAN FERRANT. España-Francia. Ambassadeur du pain y director Baking School Barcelona.

Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del

7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO.

Yohan nos presentará las últimas tendencias técnicas de la panadería de alto nivel aplicada al pan, la bollería i el snacking.

- Panes nutricionales (con masa madre de leguminosas germinadas)
- Panes biológicos T80.
- Baguette de tradición francesa.
- Formatos de panes artísticos.
- Bollería comercial.
- Bollería creativa.
- Snacking.

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-practico.
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:

450,00 €+21% IVA= 544,50€

Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.
315,00 €+21% IVA= 381,15€
- 10% adicional para el segundo participante 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