

- **Lloc de realització:**  
Escola de Flequers Andreu Llargués.  
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **Informació i inscripcions:**

Departament de formació

Tel. 93 487 18 18

Fax 93 487 28 29

[formacio@gremipa.com](mailto:formacio@gremipa.com)

[www.gremipa.com](http://www.gremipa.com)



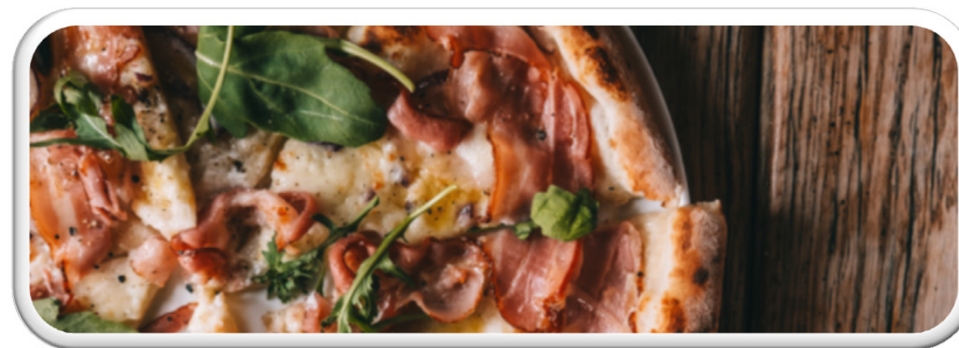
GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA



AMB LA COL·LABORACIÓ DE:



AJUNTAMENT DE SABADELL; BONGARD IBERIA S.A.; CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.; COMAINA, S. A.;  
DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DEBIC, DISPAN - UTILPAN. S.L; MASTER MARTINI IBERICA, S.A.; FILLS DE  
MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.; TALLERS PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN);  
TERPAN, S. L.; VANDEMOORTELE.



# Monogràfics FLECA I PASTISSERIA

*Octubre 2020*

*Bonificables*

## PANELLETS CLÀSSICS I CONTEMPORANIS (5h)

**FORMADORA:** Lluís Costa. "Millor Pasta de Te d'Espanya 2018", "Millor croissant artesà de mantega 2015" i "Millor Jove Artesà Alimentari Innovador 2012".

En aquest monogràfic aprendrem a fer diferents tipus de massapà, amb diferents tècniques i formats. S'elaboraran "panellets" clàssics i contemporanis, amb els quals recuperarem formats tan clàssics com els ossos de Sant.

- Massapà normal, cuit, amb fruits torrats ...
- Varietat de "Panellets" de: pinyó, ametlla, coco, marron glacé, taronja; xocolata, pistatxo, ..
- Ossos de sant

## ASSORTIT DE COQUES SALADES (5h)

**FORMADOR:** M.Cruz Baron

Tècniques de fermentació en fred i directe

Matèries primes de temporada

Pre cocció i reconstitució

Conservació del producte

Elaboracions:

- Coques de massa fina i gruixuda de fermentació: directa i 24 hores en fred.
- Masses de coca amb diferents espècies i sabors.
- Coques de forner amb masses d'alta hidratació amb verdures fresques.
- Coques de disseny en format individual i focaccia

## PANS CATALANS (10H)

**FORMADORA:** Angel Zamora

Una revisió actualitzada, dels clàssics de la fleca catalana, des de el punt de vista nutricional i organolèptic.

- Pa de pagès
- Coca de forner
- Pa de coca
- Llonguet
- ...

## INFORMACIÓ GENERAL

**Durada/ Horari:** 5-10 hores: de 15.30 a 20.30 h.

**Adreçat a:**

professionals que desitgin actualitzar les tècniques d'elaboració i incorporar nous productes.

**Objectius:**

- Millorar les tècniques d'aplicació.
- Millorar els processos i acabats dels productes.
- Aplicar les fórmules adequadament.
- Classificar els diferents tipus de productes segons composició i tècniques d'elaboració.
- Conèixer els problemes més comuns i les seves solucions.

Tots els cursos d'obra seran demostratius i participatius. **És imprescindible que els alumnes portin roba de treball adequada** (gorra, jaqueta o bata ). A l'Escola, qui ho desitgi pot adquirir el "**pac de roba de treball**" per un preu molt assequible.

Les lleis de Riscos Laborals i de Seguretat i Higiene en la Indústria Alimentària, així com altra normativa vigent, seran d'obligat compliment.

**Documentació:** Fotocòpia del DNI i de la nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms

**Preu:**

(5h) **125 €**+21% IVA= 151,25 €

(10h) **250 €**+21% IVA= 302,50€

**Descomptes:**

30% per a titulars o treballadors d'una **empresa agremiada** al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.

(5h) **87,55 €**+21% IVA= 105,94€

(10h) **175€**+21% IVA=211,75€

**Forma de pagament:** Per transferència bancària al núm. de compte: **ES0601821797370018000076**. Referència "Nom empresa" i "Curs".

**Bonificable:** Parcialment bonificable per a aquells treballadors que estiguin cotitzant dintre del règim general de la Seguretat Social.

PANELLETS CLÀSSICS I CONTEMPORANIS (5h)	16 d'octubre Divendres (15:30 a 20:30h)
ASSORTIT DE COQUES SALADES (5h)	23 d'octubre Divendres (15:30 a 20:30h)
PANS CATALANS (10h)	19 i 20 d'octubre Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)