

LLOC DE REALITZACIÓ

- **Escola de Flequers Andreu Llargués.**

Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

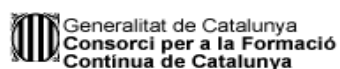
Departament de formació

Tel. 93 487 18 18

Fax 93 487 28 29

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com



• **AMB LA COL·LABORACIÓ DE:**

AJUNTAMENT DE SABADELL – BARRY CALLEBAUT IBÉRICA – BONGARD IBERIA, S.A.
CAFÈS PONT, S.L. – DIR INFORMÀTICA BCN, S. L. – DISPAN – UTILPAN, S.L – FARINERA
COROMINA – FILLS DE MORETÓ, S. A – MAS UNIFORMES – FRIESLANDCAMPINA IBERIA, S.L.U
YLLA 1878, SL



Monogràfics *FLECA I* *PASTISSERIA*

Nadal 2025

100% Subvencionats

MANTEGADES I POLVORONS (10h)

FORMADOR: Paco Ramirez

En aquest curs aprendrem a elaborar els dolços típics de Nadal provinents d'òrgens diversos i que hem fet tradicionals a casa nostra:

- Mangada d'ametlla i anís
- Mantegada de llimona
- Mantegada vienesa
- Mantegada de cacao i avellanes
- Polvoró de fastucs
- Polvoró d'ametlla i canela
- Polvoró de praliné
- Polvoró vegà
- Polvoró sense sucre

TORRONS DE XOCOLATA (10h)

FORMADOR: Jordi Farrés

El torró es un dels productes estrella abans i durant les festes de Nadal, els sabors nous son esperats per molta gent que té ganes de tastar noves creacions.

Les barres i altres formats de torrons de xocolata artesanals marquen estil i qualitat a l'oferta.

Aprèn totes les fórmules i tècniques indispensables per banyar o pintar amb colors els torrons de la propera temporada.

PASTISSERIA DE NADAL I PANETTONE (20h)

FORMADOR: Toni Vera

TRONCS DE NADAL: Diferents tipus de troncs de Nadal clàssics i actualitzats, on es combinaran diferents sabors, enfocats tant a la fleca com a la pastisseria.

Troncs contemporanis de pa de pessic - mousse amb interior gelificat. Altres tipus de varietats més clàssiques com les de planxes de pa de pessic amb mantega i praliné.

STOLEN

PANETTONE DE FRUITA, DE XOCOLATA, CARMEL

PASTIS DE NADAL, PASTIS DE CAP D'ANY

TORRONS DE CALAIX (10h)

FORMADOR: Toni Vera

Amb aquest curs aprendrem a realitzar els grans clàssics del Nadal: el torró de nata, el de rovell cremat, el de coco i alguns de praliné

TORTELLS (10h)

FORMADOR: Toni Vera

Aquest curs es centrarà en una de les elaboracions clàssiques en aquestes dates com som els tortells. Assortit de tortells clàssics i actuals:

- Tortell de sabors
- Tortell selva negra
- Tortell lemon pie

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari :

10-20 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'obraorador 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 “**pack 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, de la nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms, i acreditació nivell d'estudis igual o superior a l' ESO.

Preu : 100% SUBVENCIONAT

MANTEGADES, POLVORONS (10h)	10 i 11 de novembre Dilluns i dimarts
TORRONS DE XOCOLATA (10h)	13 i 14 de novembre Dijous i divendres
PASTISSERIA DE NADAL I PANETTONE (20h)	Del 17 al 20 de novembre De Dilluns a dijous
TORRONS DE CALAIX (10h)	1 i 2 de desembre Dilluns i dimarts.
TORTELLS(10h)	9 i 10 de desembre Dimarts i dimecres