

LLOC DE REALITZACIÓ

- **Escola de Flequers Andreu Llargués.**

Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

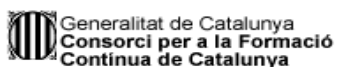
Departament de formació

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 2026

100% Subvencionats

TORRONS DE XOCOLATA (10h)

FORMADOR: Francisco Ramirez

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.

* Turró sacher * Tturro xocolata, taronja i cointreau * Turró rústic de carquinyolis * Turró cruixent de lotus

GALETES I TRONCS DE NADAL (20h)

FORMADOR: Francisco Ramirez

TRONCS DE NADAL: Diferents varietats de Troncs de Nadal amb les ultimes tendències de pastisseria.

* Tronc de iogurt mediterrani * Tronc de xocolata i fruits vermells * Tronc de xixona i taronja

GALETES: Galetes nadalenques i especials de gran format

PANS DE NADAL (10h)

FORMADOR: Enric Badia

En aquest curs demostratiu descobrirem com crear una gamma de pans nadalencs amb diferents sabors i formats, pensats per a cada moment de les festes:

Pans per acompanyar els àpats, propostes per a l'aperitiu, opcions dolces per a les postres i peces que vesteixen la taula.

Idees versàtils per donar un toc especial a la teva oferta i fer del pa un protagonista de Nadal

TORRONS DE CALAIX (10h)

FORMADOR: Francisco Ramirez

Amb aquest curs aprendrem a realitzar els grans clàssics del Nadal com són: .

Torró de yema * Torró rústic músic * Torró d'arroz cruixent * Torró de nata i nous* Torró de coco * Torró de praliné d'ametlla i pinyols * Torró de pa, xocolata, oli i sal * Torró de praliné d'avellanes i ametlles

TORTELLS DE REIS – PASTISSOS DE NADAL (20h)

FORMADOR: Toni Vera i Francisco Ramirez

Aquest curs es divideix en dos parts amb elaboracions clàssiques en aquestes dates com són els tortells i els pastissos de Nadal

Assortit de **tortells** clàssics i actuals:, de sabors i altres receptes.

Assortit de **pastissos de nadal**: De cava i fruits vermells, avet cruixent de llimona, Bouche Meltxor, Bouche Gaspar, Bouche Baltasar

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'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 “**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

TORRONS DE XOCOLATA (10h)	28 i 29 d'octubre Dimecres i dijous
GALETES I TRONCS DE NADAL (20h)	Del 9 al 12 de novembre De Dilluns a dijous
PANS DE NADAL(10h)	23 i 24 de novembre Dilluns i dimarts
TORRONS DE CALAIX (10h)	25 i 26 de novembre Dimecres i dijous
TORTELLS DE REIS - PASTISSOS DE NADAL (20h)	Del 30 de novembre al 2 de desembre De dilluns a dijous