

LLOC DE REALITZACIÓ

- **Escola de Flequers Andreu Llargués.**

Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

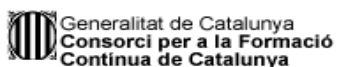
Departament de formació

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*

Octubre 2025

100% Subvencionats

PANELLETS CLÀSSICS I CONTEMPORANIS (10h)

FORMADOR: Paco Ramirez.

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, cafè, maduixa, coulant, crema catalana, Lemon Pie, castanya.
- Ossos de sant

PANS DE SÈGOL – PRACTIC (10h)

FORMADOR: Enric Badia

En aquest curs elaborarem pans artesans amb farina de sègol, aprenent a presentar diferents formats i com aconseguir que aquests tinguin un volum adequat.

Pràctic

FOCACCIA AL TALL – PRACTIC (10h)

FORMADOR: Mari Cruz Baron

Aquest curs s'adreça a professionals que vulguin conèixer les tècniques d'elaboració de masa de focaccia, amb diferents tipus de farines. Coneixent les tècniques d'amassat i format així com les temperatures, acabats, farcits, tall i conservació.

Productes que s'elaboraran:

- Focaccia de verdures amb pesto de fastucs
- Focaccia de carbasa, bolets i pesto vermell
- Focaccia de formatge amb cherry, rucula i fruits vermells
- Focaccia de butifarra amb calçots i romescu
- Focaccia de creme fraiche amb alvocat

Pràctic

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'obrador seran demostratius i participatius. **És imprescindible que els alumnes portin roba 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

PANELLETS CLÀSSICS I CONTEMPORANIS (10h) <i>Escola Andreu Llargués</i>	8 i 9 d'octubre. Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)
PANS DE SÈGOL – PRACTIC (10h) <i>Escola Andreu Llargués</i>	13 i 14 d'octubre. Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
FOCACCIA AL TALL – PRACTIC (10h) <i>Escola Andreu Llargués</i>	15 i 16 d'octubre. Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)