



TÈCNIQUES DE BASE DE LA FLECA I LA PASTISSERIA ARTESANA



AMB LA COL·LABORACIÓ DE:



LLOC IMPARTICIÓ

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL
C/Calders 32. Sabadell. BARCELONA

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

Departament de Formació
Tel. 93 487 18 18 · Fax 93 487 28 29
formacio@gremipa.com · www.gremipa.com
@bakingschoolbarcelonasabadell

NOVA

«Formació
d'excel·lència
des de la base»

FORMACIÓ
PRÁCTICA

100%
subvencionada



MÒDULS FORMATIUS PRÀCTICS de 30 hores de durada, que es poden realitzar independentment i configuren un itinerari formatiu, per donar resposta a l'actual demanda de productes de qualitat i de alt valor nutricional.

ADREÇATS principalment a treballadors en actiu. Poden participar persones desocupades amb experiència o s'hagin d'incorporar a una empresa del sector flequer pastisser.

OBJECTIU perfeccionar les tècniques de base de la fleca i la pastisseria per millorar la qualitat de l'oferta i optimitzar la producció.

HORES: 30h. / **HORARI:** 15 a 21h de dilluns a divendres.

ESPECIALITATS · CURSOS

PANS ARTESSANS

- PANS RÚSTICS AMB FARINES A LA PEDRA _ 05/02/2024 al 09/02/2024. (DAVID HERNANDEZ)
- LA BAGUETTE _ 19/02/2024 al 23/02/2024. (MATT VALETTE)
- PANS ENRIQUITS I GASTRONÒMICS _ 04/03/2024 al 08/03/2024. (YOHAN FERRANT)
- PANS AMB FARINES DE BIODIVERSITAT _ 20/05/2024 al 24/05/2024. (YOHAN FERRANT)

BRIOXERIA ARTESANA

- TÈCNIQUES D'ELABORACIÓ DE MASSES FULLADES: CROISSANT _ 11/03/2024 al 15/03/2024. (MATT VALETTE)
- TÈCNIQUES D'ELABORACIÓ DE MASSES DE BRIOXERIA _ 06/05/2024 al 10/05/2024. (MATT VALETTE)

PRODUCTES SALATS

- PRODUCTES SALATS: SNACKING I COQUES SALADES _ 22/04/2024 al 26/04/2024. (MC BARON- MATT VALETTE)

PASTISSERIA FLEQUERA

- PASTISSOS FLEQUERS _ 08/04/2024 al 12/04/2024. (MC BARON-DAVID HERNANDEZ)

PASTISSERIA ARTESANA

- TÈCNIQUES DE BASE DE LA PASTISSERIA CLÀSSICA _ 15/04/2024 al 19/04/2024. (TONI VERA)
- SEMIFREDS, MOUSES I PASTISSERIA INDIVIDUAL _ 12/02/2024 al 16/02/2024. (FRANCISCO RAMIREZ)
- MASSES FULLADES EN LA PASTISSERIA _ 22/04/2024 al 26/04/2024. (TONI VERA)

EQUIP DE FORMADORS DEL PROGRAMA



YOHAN FERRANT

Mestre flequer de reconegut prestigi a nivell internacional. Actualment és el director de la Baking Scholl Barcelona Sabadell. **Guanyador de la selecció francesa de fleca 2019** per al "Mondial du Pain", on obté la medalla de bronze i el premi al **Millor pa biològic del Món**. Des de 2021, és l'entrenador de l'equip espanyol per al "Mondial du Pain" on ha aconseguit diferents distincions: **subcampió el 2021**, **Millor peça artística del món el 2021**, **tercera posició al "3r Best of Mondial du Pain 2023"** i **Millor brioixeria del món el 2023**.



ENRIC BADIA

Jove forner de llarga tradició familiar reconegut recentment amb el **Premi Millor Jove Artesà Innovador 2023**. Format a la Baking School Barcelona Sabadell i exalumne del màster d'Excel·lència en Fleca Artesana, el 2021 és el candidat espanyol per al "8è Mondial du Pain 2021", on resulta **subcampió del món i el Premi a Millor peça artística**. El 2023, queda en tercera posició al "4rt Best of Mondial du Pain".



M. CRUZ BARON

Sotsdirectora i formadora de la Baking School, amb més de 20 anys d'experiència com a professional de la fleca i la restauració. Referent en el sector de la fleca amb els seus **productes salats** tant innovadors com tradicionals. **Membre de jurats** de diferents premis i concursos com el Campionat Espanyol de Fleca Artesana i The Baker.



TONI VERA

Jove i apassionat pastisser que fa més de 10 anys que es formador de la Baking School i que ha treballat a algunes de les millors pastisseries de Barcelona com Bubó, Comas i actualment es responsable de brioixeria a la Canal. Diu que "aconseguir fer el millor croissant es qüestió de perfeccionisme, d'utilitzar els millors ingredients i treballar la fórmula millorant-la cada dia". Seguint aquesta màxima ha estat guanyador del concurs del **Millor croissant artesà de mantega d'Espanya en tres ocasions: 2016, 2019 i 2022**.



MATT VALETTE

Jove, emprenedor i apassionat forner format com a Boulanger a França i amb àmplia experiència com a professional en fleques de renom a Espanya. El 2019 va formar part de la selecció francesa de fleca i va obtenir la **Medalla de bronze al "Mondial du Pain 2019"** com a ajudant ("Commis") de Yohan Ferrant, i al "3r Best of Mondial du Pain de 2023" obté en una tercera posició i és guardonat com el **Millor "Commis" del món**.



JORDI FARRÉS

Pastisser i xocolater amb àmplia experiència como assessor, formador, pastisser i I+D en productes de xocolata, Guanyador de diversos premis durant la seva trajectòria professional, com **Medalla d'or** en la Canjop 2000 (Campionat millor pastisser jove d'Espanya), **Medalla d'or** a la final espanyola Belgian Chocolat Award 2003...



DAVID HERNANDEZ

Forner amb una gran experiència professional a més de formador i assessor de petites i mitjanes empreses del sector de la fleca. Membre de l'equip espanyol de fleca per al "9è Mondial du Pain 2023", Hernandez guanya el premi a la **Millor brioixeria del món**. A títol individual, té diversos premis com la **Millor coca creativa 2023** i el **Millor Pa de Pagès Català 2022**.



FRANCISCO RAMIREZ

Pastisser i xocolater professional amb àmplia experiència i formador en pastisseria a la Baking School Barcelona Sabadell des de fa més de 15 anys.