



# TÈCNIQUES DE BASE DE LA FLECA I LA PASTISSERIA ARTESANA

EDICIÓ 2

SET-DES 2024



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 \_ 30/09/2024 AL 04/10/2024. (DAVID HERNANDEZ)
- LA BAGUETTE \_ 18/11/2024 al 22/11/2024. (MATT VALETTE-DAVID HERNANDEZ)
- PANS ENRIQUITS I GASTRONÓMICS \_ 14/10/2024 AL 18/10/2024. (YOHAN FERRANT)
- PANS AMB FARINES DE BIODIVERSITAT \_ 25/11/2024 AL 29/11/2024. (ENRIC BADIA)

### BRIOXERIA ARTESANA

- TÈCNiques D'ELABORACIÓ DE MASSES DE BRIOXERIA \_ 09/12/2024 al 13/12/2024. (MATT VALETTE)

### PRODUCTES SALATS

- PRODUCTES SALATS: SNACKING I COQUES SALADES \_ 07/10/2024 al 11/10/2024. (MC BARON- MATT VALETTE)

### PASTISSERIA FLEQUERA

- PASTISSOS FLEQUERS \_ 24/10/2024 AL 31/10/2024. (MC BARON-DAVID HERNANDEZ)

### PASTISSERIA ARTESANA

- TÈCNiques DE BASE DE LA PASTISSERIA CLÀSSICA \_ 23/09/2024 AL 27/09/2024. (FRANCISCO RAMIREZ)
- SEMIFREDS, MOUSES I PASTISSERIA INDIVIDUAL \_ 09/12/2024 al 13/12/2024. (JORDI FARRES)
- MASSES FULLADES EN LA PASTISSERIA \_ 11/11/2024 al 15/11/2024. (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.