

- **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



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:



CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.; COMAINA, S. A.; CRUSAGRUP; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.;
DISPAN; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.; TALLERS PERE VILA CAMPS,
S. L. (SUPERPAN); TERPAN, S. L



**INICIACIÓ A LA
PASTISSERIA ARTESANA**

Octubre 2021

Bonificable

FORMADORS

El curs està impartit per professionals amb gran experiència i reconeguts en el sector de la pastisseria. Tots ells pastissers i formadors de la nostra Escola: **TONI VERA, LLUIS COSTA I SERGI VELA.**

OBJECTIUS

Incrementar l'oferta de productes propis a partir de dolços artesans elaborats pel mateix flequer.

Adquirir els coneixements bàsics, teòrics i pràctics sobre els diferents tipus de matèries primeres i les elaboracions bàsiques de la pastisseria artesana.

S'insistirà molt en optimitzar els processos de fabricació, millor estucatge amb producció intel·ligent, fent us dels estris i maquinària dels temps actuals

PROGRAMA

DIFERENTS PANS DE PESSIC.

CREMES BASE I FARCITS.

PASTISSOS CLÀSSICS.

PASTISSOS CONTEMPORANIS.

PASTA CHOUX.

PASTISSERIA INDIVIDUAL

MASSA DE FULL.

MASSA DE CROISSANT

PASTISSOS SEMIFREDS.

REBOSTERIA.

ACREDITACIÓ DEL CURS

Una vegada superat el curs amb èxit s'emetrà un Diploma d'aprofitament del curs **"Tècniques bàsiques de PASTISSERIA ARTESANA"**

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari: 50h. Dilluns, dimarts i divendres 15:30 a 20:30h.

Adreçat a: Professionals de la fleca que vulguin dominar les tècniques bàsiques de pastisseria.

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 de treball adequada** (gorra, jaqueta o bata). A l'Escola es facilitarà **pack de roba de treball.**

Les lleis de Riscos Laborals i de Seguretat i Higiene en la Indústria Alimentària, així com altra normativa vigent, seran d'obligat compliment.

Preu: 850€ +IVA

Descomptes: 20% per a titulars o treballadors d'una **empresa agremiada** al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVINCIA DE BARCELONA 680€+IVA.

BONIFICABLE pràcticament a la seva totalitat per aquells treballadors que estiguin cotitzant dintre del règim general de la Seguretat Social.

Forma de pagament: per transferència bancària al n. de compte: ES0601821797370018000076. Referència "Nom empresa / Nom particular" i "Curs"

Altres conceptes: Reserva matrícula: 250 €, a descomptar de l'import total del curs.

**INICIACIÓ A LA
PASTISSERIA
ARTESANA (50h)**

**13/10/2021 a 29/10/2021.
Dilluns a dijous**