



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

APRENDE EL OFICIO



INFORMACIÓN GENERAL

Duración: 120 horas (20 sesiones)

Fechas: 19 de septiembre a 20 de octubre de 2022.

Horario: de lunes a jueves, de 15 a 21 h. (viernes 14/10/2022 lectivo)

Documentación: CV y Fotocopia del DNI /NÍF/NIE

Precio: 1.680 €

Descuentos: 20% para titulares o trabajadores de una **empresa agremiada** al
GREMI DE PANADEROS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA 1.344 €. **BONIFICABLE 100%** para aquellos trabajadores que estén cotizando
dentro del régimen general de la Seguridad Social.

Forma de pago: por transferencia bancaria al núm. de cuenta:
ES0601821797370018000076. Referencia "Nombre empresa / Nombre particular" y "Curso"
Otro conceptos: Reserva matrícula: 250 €, a descontar del importe total del curso

LUGAR DE IMPARTICIÓN:

Escuela de Panaderos Andreu Llargués.
C/ Calders, 32. Sabadell. (Cal Molins)

Información e Inscripciones:

Departamento de formación
Montserrat Ruiz, Sonia Teller, Silvia Zaragoza
Tel. 93 487 18 18. Fa x 93 487 28 29
formacio@gremipa.com



Promoció
Econòmica de
Sabadell, S.L.

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:
AJUNTAMENT DE SABADELL; BONGARD IBERIA. S.A.; CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S.L.;
COMAINA, S. A.; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN - UTILPAN. S.L; DOSILET ; MASTER
MARTINI IBERICA, S.A.; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S.L.; SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S.L.;
(SUPERPAN); TERPAN,S.L



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

APRENDE EL OFICIO

2ª Edición

Curso de iniciación a la Panadería Artesana

Septiembre-Octubre 2022

invierte en tu futuro



invierte en tu futuro



¿Quieres aprender uno de los oficios más antiguos del mundo?

invierte en tu futuro



Curso
de iniciación a
la Panadería
Artesana

DESTINATARIOS

Personas mayores de 16 años que quieran iniciarse en las técnicas básicas de elaboración de productos artesanales de panadería y bollería.

Amplias posibilidades de incorporación al mundo laboral de las empresas del sector de la panadería y pastelería.

METODOLOGÍA

Curso 100% práctico. Se trabaja y se elaboran productos de forma artesanal con las manos y los mejores ingredientes, para conseguir productos de calidad y que sean especiales. Visita la panadería artesana.

EQUIPO DOCENTE

Dirección técnica:

• **YOHAN FERRANT**. Director Baking School Barcelona. "Ambassadeur du pain" Ganador de la selección francesa de panadería 2019 para el mundial du pain donde obtiene la medalla de bronce y el premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO. Coach del equipo subcampeón en el 8 Campeonato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTÍSTICA DEL MUNDO.

• **M. CRUZ BARON**: Subdirectora de la Baking con mas de 20 años de experiencia en el sector y la formación.

Formadores:

• **ANGEL ZAMORA**: Joven, emprendedor y apasionado panadero, con más de 10 años de experiencia como profesional de la Panadería y formador. Socio fundador del Forn la Fogaina (La Garrotxa) 2012 -2021.

ACREDITACIÓN DEL CURSO

Una vez superado el curso con éxito, la ESCUELA DE PANADEROS ANDREU LLARGUÉS emitirá un Diploma de aprovechamiento del curso **TÉCNICAS BÁSICAS EN ELABORACIÓN ARTESANA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA** con el reconocimiento del **GREMIO DE PANADEROS DE LA PROVINCIA DE BARCELONA**.

OBJECTIVOS

Adquirir las técnicas básicas de la panadería que capacitan para la incorporación al sector de la panadería artesana, con los conocimientos teórico-prácticos para la elaboración de piezas de pan y bollería, para seleccionar las materias primas adecuadas, dosificar según la formulación, utilizar la maquinaria y herramientas necesarias para realizar el amasado, formado de piezas, fermentación y cocción.

PROGRAMA*

Conocimiento y selección de materias primas. Harinas, clasificación según extracción, variedades y tipos de molino. Levadura, prefermentos (polish y viga). Masa madre natural. Mantequilla, huevos y azúcares.

Conocimientos básicos y actualizados de la panificación actual. Aprendizaje de trabajo limpio, eficiente y de calidad. Diferentes tipos de amasado. Bassinage. Fermentación en bloque, pliegos. Boleado. Técnica para diferentes tipos de formatos. Acabados profesionales.

Elaboración de productos de panadería y bollería:

- Masas de baja hidratación, pan candéal o máquina.
- Masas básicas y tradicionales: redonda, labrador, panecillo, baguette
- Masas rústicas: masa madre natural, semi integrales, alta hidratación, larga fermentación
- Masas de alta hidratación: chapata, torta, pan de coca, focaccia
- Masas integrales: centeno 100%, trigos integrales.
- Masas enriquecidas: Pan de molde, Brioche (Nanterre, jurasienne, trenzas ...)
- Masas laminadas: croissant, pain au chocolat, hojaldre
- Masas batidas: magdalenas, cakes ...

Aplicación de las técnicas de frío:

- Fermentación controlada.
- Fermentación controlada positiva.
- Fermentación bloqueada.
- Fermentación en bloque.
- Congelación.

Panes artesanos con fermentos naturales.

(*Programa adaptado parcialmente al certificado de profesionalidad de PANADERÍA Y BOLLERÍA RD 1380/2009