

Lugar de impartición

Escola de Flequers Andreu LLargués
(BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL)
C/ dels Calders 32.
08203 Sabadell.
BARCELONA

Importe

PANES ARTESANOS: 1320€
BOLLERÍA ARTESANA: 1320€

Descuentos

Los titulares o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA tendrán un descuento del 20% sobre el importe total.
PANES ARTESANOS: 1.056€
BOLLERÍA ARTESANA: 1.056€

Forma de pago: por transferencia bancaria al n.º. de cuenta:

ES0601821797370018000076, indicando Referencia "Nombre empresa o participantes" y "Curso".

Otros conceptos

Para la reserva de plaza, una vez admitido en el curso, será necesario abonar de 500€, en concepto de preinscripción al curso, que se descontará del importe total.

Información e inscripciones

Departamento de Formación
Montserrat Ruiz.
Tel. 93 487 18 18
Fax 93 487 28 29
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com

<https://www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell>
<https://www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell>



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



BAKING SCHOOL
BARCELONA SABADELL



CURSOS INTENSIVOS DE ESPECIALIZACION EN PANES Y BOLLERIA

2023



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



BAKING SCHOOL
BARCELONA SABADELL

CURSOS INTENSIVOS DE ESPECIALIZACION EN PANES Y BOLLERIA ARTESANA 2023

PROFESORADO

YOHAN FERRANT.

"Ambassadeur du pain" Ganador de la selección francesa de panadería 2019 par 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 Campionato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTISTICA DEL MUNDO.

Actualmente Director de la Escola de Flequers Andreu LLarguès. Su filosofía de trabajo se centra en las largas fermentaciones, de hasta 48 horas, utilizando únicamente masa madre de origen natural y harinas ecológicas.

PERFIL DEL ALUMNADO

Profesionales del sector de la Panadería que deseen perfeccionar las técnicas de elaboración de los productos de panadería y bollería, para avanzar con excelencia en su práctica profesional.

Criterios admisión

- Experiencia acreditada
- Curriculum Vitae actualizado (detallando especialmente formación, experiencia profesional conocimientos adquiridos en la materia objeto del cursos de especialización)

METODOLOGÍA

Se combina demostración con práctica, teniendo como referencia los mejores profesionales y las actuales tendencias del sector.

Los contenidos se agruparan por categorías y serán impartidos según especialidades. Para participar en esta formación teórico-practica es imprescindible asistir con ropa de trabajo, por lo que el Gremi facilitará uniforme y camiseta corporativa a todos los asistentes.

ORGANIZACIÓN

Cursos independientes que se impartirán en formato intensivo de lunes a viernes de 15 a 21h.

1. Panes artesanos 30h.
2. Bollería artesana 30h.

OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos teórico-prácticos necesarios para desarrollar y profundizar de manera excelente en las técnicas de elaboración de panes artesanos, bollería artesana.



CURSO INTESIVO PANES ARTESANOS

Horas: 30 h

Fechas Ed 1ª: del 24 al 28 de abril de 2023.

Fechas Ed 2ª: del 27 de noviembre al 1 de diciembre de 2023.

Organización: de lunes a viernes de 15 a 21h.

Panes artesanos

- Comportamiento de masas madre y fermentaciones. Directo, bloque, controladas.
- Pre fermentos: poolish, biga, masas fermentadas y esponjas.
- Masas madre naturales: Líquida, sólida y pastosa.
- Elaboraciones:
 - Productos de masas de alta hidratación. Ciabatta etc.
 - Productos clásicos: desde la propia baguette hasta los panes más demandados del sector.
 - Panes de masas madres natural con diferentes técnicas de fermentaciones y tipos de masas madre.
 - Panes especiales, de trigos antiguos y cereales biológicos. Panes decorativos comestibles.

Teoría y ciencia aplicable.

- Materia prima: cultura, cultivos y agricultura. Harinas convencionales y biológicas, harinas locales y de trigos antiguos. Sistema de molienda.
- El amasado, sus maquinarias y sus funciones.
- La fermentación en panadería. Los diferentes ácidos orgánicos, las enzimas, las levaduras, las masas madre, las bacterias, las diferentes conductas de fermentaciones, las evoluciones de la micro flora de la masa madre y la evaluación sensorial en la fermentación.
- Sistema de cocción. Los diferentes hornos, la diferencia de cocción, la reacción de Maillard, las modificaciones del almidón en cocción, las pérdidas de peso de un producto y su conservación.

CURSO INTESIVO BOLLERÍA ARTESANA

Horas: 30 h

Fechas Ed 1ª: del 22 al 26 de mayo de 2023.

Fechas Ed 2ª: 4, 5, 11, 12, 13 de diciembre de 2023.

Organización: de lunes a viernes de 15 a 21h.

Bollería Artesana

- Elaboración y comportamiento de las masas de hojaldre levantado: croissant, pain au chocolat, koingaman y otra bollería clásica y creativa.
 - Elaboración y comportamiento de producto hojaldrado: tartas panaderas, tartas de fruta, flanes, galletes de rois, cañas, salados diversificados y otros grandes clásicos de la panadería.
 - Elaboración y comportamiento de los amasados de bollería levantada: clásicos de la bollería, hojaldrado y bollería creativa.
 - Elaboración de cakes y masas batidas: gâteau de voyage, cake, galletas, cake creativo y todos los grandes clásicos.
 - Elaboraciones y comportamiento de la masa madre natural, control de empastes y cocción del gran clásico italiano Panettone...
- ### Teoría y ciencia aplicable.
- Harinas, amasado, fermentación, enzimas, levaduras, masas madre,... Diferentes conductes de fermentación, evolución de la micro flora de la masa madre y evaluación sensorial en la fermentación.
 - Sistema de cocción, reacción de Maillard, modificaciones del almidón en cocción, las pérdidas de peso de un producto y su conservación.

