

- **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

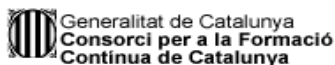
Fax 93 487 28 29

[formacio@gremipa.com](mailto:formacio@gremipa.com)

[www.gremipa.com](http://www.gremipa.com)



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA



# *Monogràfics*

# ***FLECA I PASTISSERIA***

*Abril - Maig 2023*

*AMB LA COL·LABORACIÓ DE:*  
AJUNTAMENT DE SABADELL; BARRY CALLEBAUT IBÉRICA, BONGARD IBERIA, S.A.  
CAFÈS PONT,S.L.; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN - UTILPAN. S.L; FARINERA COROMINA  
FILLS DE MORETÓ, S. A

**100% Subvencionats**

## PASTISSERIA INDIVIDUAL (10H)

**FORMADOR: T. Vera**

S'elaborarà un assortiment de peces de la pastisseria clàssica en format petit, per poder exposar a la nostra vitrina de la botiga.

Parlarem d'organització de la producció, estucatges i venda.

- Sara
- Sant Marc
- Sacher
- Selva negra
- Tiramisú
- LemonPie

## CROISSANT BICOLOR (10h)

**FORMADOR: Matt Valette**

Croissant bicolor amb diferents colors, farcits i sabors.

Tècniques d'elaboració.

Tècniques de format.

Tècniques de cocció per conservar els colors.

Aplicació dels diferents farcits.

## ESPECIAL SANT JOAN: COQUES DOLÇES I SALADES (20h)

**FORMADORS: M. Cruz Baron. F. Ramirez.**

Elaboracions tradicionals amb diferents bases i sabors que incorporen les últimes tendències del mercat en coques per Sant Joan dolces i salades.

Coques salades amb base de brioix i productes de temporada amb diferents farcits i textures.

Coca de pasta de full invertit amb crema de vainilla.

Coca de tiramisú amb "crumble" de cafè.

Coca de crema muntada de gerds amb gerds naturals.

Coca de trufa amb "crumble" d'avellana.

## PANS RUSTICS (20h)

**FORMADOR: Angel Zamora**

Curs en modalitat mixta, dues sessions demostratives i dues 100% pràctiques .

Masses Rústiques, amb farina a la pedra, hidratacions altes i fermentacions llargues.

- Baguette.
- Hogaza,
- Rosca.
- Ciabatta.

## PANS AMB BLATS ANTICS I RECUPERATS (10h)

**FORMADOR: Angel Zamora**

Curs demostratiu a on s'elaboraren pans amb farines de varietats de pans antigues o recuperades, com el Monococum, Vanil Noir, Population, Florence Aurora, Xeixa etc.

# INFORMACIÓ GENERAL

**Durada/ Horari :**

10 i 20 hores: de 15.30 a 20.30 h.

12h: de 9:30 a 13:30h

**Adreçat a:**

professionals que desitgin actualitzar les tècniques d'elaboració i incorporar nous productes.

**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'obraador seran demostratius i participatius. **És imprescindible que els alumnes portin roba de treball adequada** (gorra, jaqueta o bata ). A l'Escola, qui ho desitgi pot adquirir el **"pack de roba de treball"** per un preu molt assequible.

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

**Documentació:** Fotocòpia del DNI i de la nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms

**Preu : 100% SUBVENCIONAT**

PASTISSERIA INDIVIDUAL (10h)	24 i 25 d'abril Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
CROISSANT BICOLOR (10h)	2 i 3 de maig Dimarts i dimecres (15:30 a 20:30h)
ESPECIAL SANT JOAN: COQUES DOLÇES I SALADES (20h)	8 a 11 de maig Dilluns a dijous (15:30 a 20:30h)
PANS RUSTICS , pràctic (20h)	18,19,22 i 23 de maig Dijous, divendres, dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
PANS AMB BLATS ANTICS I RECUPERATS (10h)	29 i 30 de maig Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)