

- **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

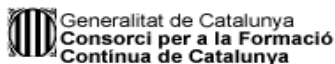
Fax 93 487 28 29

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



Monogràfics *FLECA I* *PASTISSERIA*

Maig - Juny 2022

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:

AJUNTAMENT DE SABADELL; UNIVERSITAT DE VIC; CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.;
COMAINA, S. A.; CRUSAGRUP; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN - UTILPAN, S.L; MASTER
MARTINI IBERICA, S.A.; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.;
TALLERS PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN); TERPAN, S. L

100% Subvencionats

ASSORTIT DE COQUES SALADES (10H)

FORMADOR: M. Cruz Baron

Elaboracions clàssiques de productes salats actualitzats.

Tècniques de fermentació en fred i directe.

Matèries primeres de temporada.

Precocció i reconstitució.

Conservació del producte.

Elaboracions:

- Coques de massa fina i gruixuda de fermentació directa i de 24 hores en fred.
- Masses de coques amb diferents espècies i sabors.
- Coques de recapte amb masses d'alta hidratació amb verdures fresques .
- Coques de disseny en format individual i "focaccia".

Tot per poder sorprendre als nostres clients!!

PANS DEL MEDITERRANI (10h)

FORMADOR: Angel Zamora

Una revisió actualitzada, dels clàssics de la fleca de la mediterrània i de Catalunya, des del punt de vista nutricional i organolèptic.

- Pa de pagès, coca de forner, pa de coca, llonguet, "focaccia", "kukurakia" i pa pla àrab

PASTISSOS FLEQUERS (10h)

FORMADOR: Yohan Ferrant

Introducció al món forner-pastisser a través de l'elaboració de pastissos que no necessiten fred per conservació. Elaboracions: • Pastís de festucs i griottins. • Pastís de poma caramel·litzada. • Pastís de pera caramel·litzada al yuzu. • Brownie. • Cake salat.

TALLER PRÀCTIC PER AL PERSONAL DE PUNT DE VENDA (12h)

FORMADORES: M. Cruz Baron. Bibiana Becerra

Curs adreçat a PERSONAL DE VENDA per a conèixer les tècniques bàsiques d'elaboració de fleca i les característiques dels productes com a valor afegit a la venda.

- La importància en la venda del coneixement dels productes i les seves característiques. Argumentació dels avantatges de compra dels diferents productes.
- Coneixement i pràctica de l'elaboració de productes pas a pas.
- Matèries primeres, tipus, emmagatzematge i conservació.
- Cata sensorial dels productes elaborats.

Elaboracions: Pans artesans, brioixeria bàsica i masses batudes.

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

FORMADORS: M. Cruz Baron. Toni Vera.

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.

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'obrador 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

ESPECIAL SANT JOAN: COQUES DOLÇES I SALADES (20h)	23 a 26 de maig Dilluns a dijous (15:30 a 20:30h)
TALLER PRÀCTIC PER AL PERSONAL DE PUNT DE VENDA (12h)	30 de maig, 1 i 2 de juny Dilluns, dimecres i dijous (9:30 a 13:30)
ASSORTIT DE COQUES SALADES (10H)	13 i 14 de juny Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
PANS DEL MEDITERRANI (10h)	30 i 31 de maig Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
PASTISSOS FLEQUERS (10h)	1 i 2 de juny. Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)