

INFORMACIÓ GENERAL

Durada: 120 hores (24 sessions)

Dates:

(Ed1) 21 de juny a 29 de juliol de 2021

(Ed2) 20 de setembre a 28 d'octubre de 2021.

Horari : de dilluns a dijous, de 15:30 a 20:30 h

Documentació: CV i Fotocòpia del DNI

Preu: 1.500 € IVA inclòs

Descomptes: 20% per a titulars o treballadors d'una **empresa agremiada** al

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA 1.200 €

BONIFICABLE 100% per aquells treballadors que estiguin cotitzant dintre del règim general de la Seguretat Social.

Forma de pagament: : per transferència bancària al núm. de compte:

ES0601821797370018000076. Referència "Nom empresa/nom particular" i "Curs"

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

Lloc d'impartició: Escola de Flequers Andreu Llargués. C/ Calders, 32. Sabadell. (Cal Molins)

Informació i Inscripcions:

Departament de formació

Montserrat Ruiz, Sonia Teller, Silvia Zaragoza

Tel. 93 487 18 18. Fax 93 487 28 29

formacio@gremipa.com



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

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



Curs d'iniciació a la Fleca

2021

Inverteix en el teu futur

Vols aprendre un dels oficis més antics del món?

DESTINATARIS

Persones majors de 16 anys que vulguin iniciar-se en les tècniques bàsiques d'elaboració de productes artesans de fleca i brioixeria.

Àmplies possibilitats d'incorporació al món laboral de les empreses del sector de la fleca i la pastisseria agremiades.

METODOLOGIA

Curs 100% pràctic. Es treballa i s'elaboren productes de forma artesanal, amb les mans i amb els millors ingredients, per aconseguir productes de qualitat i que siguin especials. Visita a una fleca artesana.

EQUIP DOCENT

Direcció tècnica: YOHAN FERRANT: Ha estat assessor i consultor internacional i actualment es el Director de la nostre escola. La seva filosofia de treball es centre en les llargues fermentacions, de fins 48 hores, utilitzant únicament massa mare d'origen natural i farines ecològiques.

Professors:

El curs està impartit per professionals amb dilatada experiència en el sector de la fleca i la brioixeria i amb molt reconeixement dins el sector. Tots ells fomers i professors de l'Escola del nostre Gremi.

ACREDITACIÓ DELS CURS

Un cop superat el curs amb èxit, l' ESCOLA DE FLEQUERS ANDREU LLARGUÉS emetrà un Diploma d'aprofitament del curs **TÈCNiques Bàsiques en Elaboració Artesana de Productes de Fleca i Brioixeria** amb el reconeixement del **GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA**.

OBJECTIUS

Adquirir els coneixements teòric-pràctics per a l'elaboració de peces de pa i brioixeria, seleccionant adequadament les matèries primeres, dosificant-les segons la formulació, utilitzant la maquinària i eines necessàries per realitzar l' amassat, format de peces, fermentació i cocció, i aplicant les tècniques adequades.

PROGRAMA*

Coneixement i selecció de matèries primeres: La farina. L'aigua a la fleca. El pH de l'aigua. La sal. Els llevats. Els greixos. Els additius. La llet. Els ous. El sucre.

Procés d'elaboració del producte: L' amassat. Laminació i formació de la pasta. El repòs. La divisió. El funyit. El format. La fermentació. La cocció...

Elaboració de productes de fleca i brioixeria:

- Masses de baixa hidratació, pa candeal o màquina.
- Masses de mitja hidratació: pagès, llonguet, baguet.
- Masses d'alta hidratació: xapata, gallec, pa d'aigua..
- Masses amb fibra: espelta, integral, segó...
- Masses amb altres cereals: blat de moro, Kamut, sègol, espelta ..
- Masses enriquides: pa de mottle, pans en cistella, muesli, xips de fruites i fruits secs...
- Masses batudes: magdalenes, coques...
- Masses fermentades fullades: croissant, ensaimades, brioix danès, msses fullades amb llard.
- Brioixeria tradicional: croissant de mantega, suís, berlinès...
- Pastissos de fruita amb base de massa de full i "quebrada".

Aplicació de les tècniques de fred:

- Fermentació controlada.
- Fermentació controlada positiva.
- Fermentació bloquejada.
- Fermentació en bloc.
- Congelació.

Pans artesans amb ferments naturals.

Seguretat alimentària: La contaminació dels aliments. Malalties de transmissió alimentària. El paper del manipulador d'aliments. Condicions higièniques dels locals i equips. Mètodes de conservació d'aliments. Gestió de la seguretat alimentària a l'empresa.

(*Programa adaptat parcialment al certificat de professionalitat de FLECA, PASTISSERIA, CONFITERIA I MOLINERIA RDR D 1380/2009