

- **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



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

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.; DEBIC, 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.; VANDEMOORTELE.



ESPECIAL NADAL
Dolç i salat per a
festes
Desembre 2020

Bonificables

ESPECIAL NADAL (10h)

FORMADORS: Lluís Costa, Sergi Vela

El Nadal es una data molt important per a les vendes a la fleca i la pastisseria. Aquest curs es centrarà en dos elaboracions clàssiques en aquestes dates com som els troncs de nadal i els tortells de reis.

□ Tortells de reis

- Masses de brioix comú, fullat i altre com masses de brioix amb xocolata.
- Masses i farcits de fàcil conservació a temperatura nevera
- Farcits de: massapà, nata, cremes muntades, nates muntades amb fruites
- **Diferents varietats de troncs clàssics i revisats per a sorprendre als clients!!**
- Tronc de pinya-coco-passió
- Tronc de gerds i iogurt
- Tronc de Mascarpone i cafè
- Tronc de xocolata i vainilla

CANAPES I PRODUCTES SALATS PER A FESTES (10H)

FORMADORA: MC. BARON

- Elaboració de canapès, musses i pastissos salats per a festes.
- Elaboració de pans de motlle de diferents sabors per maridar amb cada tipus de canapès.
- Elaboració de cremes de farcits per a canapès.
- Assortit de canapès amb els diferents farcits elaborats:
 - Crema de formatge amb dàtils i nous
 - Crema de formatge blau
 - Salmó
 - Pernil i bolets
 - Crema d'anxoves
 - Altres...
- Assortit i musses salades: gambes, salmó, pernil i formatge...
- Pastissos salats

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari : 10h. De 15.30 a 20.30 h

Adreçat a: professionals que desitgin actualitzar les tècniques d'elaboració i incorporar nous productes per a festes.

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'obra 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 (gorra, jaqueta i davantal).

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

Preu: 250 €+21% IVA= 302,50€

Descomptes:

30% per a titulars o treballadors d'una **empresa agremiada** al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.

175€+21% IVA=211,75€

Forma de pagament: Per transferència bancària al núm. de compte: **ES0601821797370018000076**. Referència “Nom empresa” i “Curs”.

Bonificable: Parcialment bonificable per a aquells treballadors que estiguin cotitzant dintre del règim general de la Seguretat Social.

CANAPES I PRODUCTES SALATS PER A FESTES (10H)	25 i 26 de novembre Dimecres i dijous
ESPECIAL NADAL (10h) Troncs i tortells de reis	2 i 3 de novembre. Dilluns i dimarts