

- **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

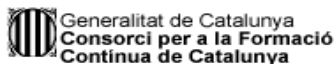
Fax 93 487 28 29

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



AMB LA COL·LABORACIÓ DE:
AJUNTAMENT DE SABADELL; UNIVERSITAT DE VIC; CAFÉS 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



Monogràfics *FLECA I* *PASTISSERIA*

Abril-juny 2019

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.

Pre cocció i reconstituïció.

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 forner amb masses d'alta hidratació amb verdures fresques .
- Coques de disseny en format individual i focaccia.

Tot per poder sorprendre als nostres clients!!

PRODUCTES SENSE GLUTEN AL NOSTRE OBRADOR (10h)

FORMADOR: Angel Zamora

Com podem afegir productes sense gluten al nostre ritme i organització diària del nostre obrador.

Fórmules i procediments per aconseguir productes de bona qualitat dins d'una tendència cada vegada més present. Pa rodó, pa integral, pa de motlle, pizza o coca, briox, ...

Productes no aptes per a celíacs per la traçabilitat.

PASTISSOS FLEQUERS (10h)

FORMADOR: Sergi Vela

En aquest curs elaborarem productes que no necessiten conservació en vitrina, com pastissos de pasta brisa amb múltiples farcits i acabats, així com una extensa varietat de cakes, pastes de te, galetes i productes d'impuls.

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

FORMADORES: M. Cruz Baron. Bibiana Becerra

Curs adreçat a PERSONAL DE VENDA per 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, brioxeria 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 briox 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 tòfona 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)	29 i 30 d'abril ; 6 i 7 de maig Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
TALLER PRÀCTIC PER AL PERSONAL DE PUNT DE VENDA (12h)	27 i 28 de maig; 3 de juny Dilluns i dimarts (9:30 a 13:30)
ASSORTIT DE COQUES SALADES (10H)	20 i 21 de maig. Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
PRODUCTES SENSE GLUTEN AL NOSTRE OBRADOR (10h)	22 i 23 de maig Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)
PASTISSOS FLEQUERS (10h)	27 de maig; 3 de juny Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)