

- **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

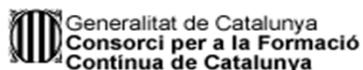
Fax 93 487 28 29

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

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



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVINCIA DE BARCELONA



# Monogràfics FLECA I PASTISSERIA

*Juny-juliol 2019*

*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*

## PANS FETS EXCLUSIVAMENT AMB MASSA MARE NATURAL (20h)

**FORMADOR: Yohan Ferrant**

Elaboracions de pans amb masses mare 100% naturals (líquida i sòlida) i blat de biodiversitat.

Blat de biodiversitat

T65 biològic / pavès cereals

T80

"Florencio aurora"

"Negrillo"

Kamut / Espelta

## BÀSIC DE MASSES BATUDES (10H)

**FORMADORA: M. Cruz Baron**

Elaboracions bàsiques de les masses batudes del sector forner, senzilles i ràpides amb les que es poden realitzar diferents formats amb la mateixa base.

- Assortit de magdalenes de diferents sabors: clàssica, xocolata, xoco-taronja, integral, coco i pinya colada,...
- Coca de licor de ratafia amb panses, coca de nata.
- Assortit de coques de magdalena en format gran per a la venda al tall.
- Assortit de cakes.

## ENSAIMADES ARTESANES (20h)

**FORMADOR: J. Carles Roche**

Tècniques d'elaboració de base de masses fullades tipus ensaïmades.

Elaboracions bàsiques, clàssiques i innovadores, amb farcits dolços i salats i amb diferents acabats.

Elaboracions directes o de llargues fermentacions, individuals, mini i grans formats.

Ensaïmada bàsica.

Dolços, cabell d'àngel, crema, praliné avellanes,

Salades, sobressada, bacallà, figues i mel, "escalivada"

## PRODUCTES DE VENDA PER IMPULS (10h)

**FORMADOR: Toni Vera**

Productes de venda per impuls, de llarga durada i amb presentacions atractives.

Packaging dels productes elaborats amb etiquetes vistoses i personalitzades.

Productes a elaborar:

Galetes: de fruita de la passió, gerd, coco i xocolata, avellana, ...

Xoco-taronja

Pasta salada d'espècies del món

"Carquinyolis", Encenalls, Mini-financers

Roques de xocolata, Belgues, Merengue

# INFORMACIÓ GENERAL

**Durada/ Horari :**

10 i 20 hores: de 15.30 a 20.30 h.

**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**

<b>PANS FETS EXCLUSIVAMENT AMB MASSA MARE NATURAL (20h)</b>	<b>3 a 6 de juny</b> <b>Dilluns a dijous (15:30 a 20:30h)</b>
<b>BÀSIC DE MASSES BATUDES (10h)</b>	<b>17 i 18 de juny</b> <b>Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)</b>
<b>ENSAIMADES ARTESANES (10h)</b>	<b>26-27 de juny</b> <b>Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)</b>
<b>PRODUCTES DE VENDA PER IMPULS (10h)</b>	<b>8 i 9 de juliol</b> <b>Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)</b>