

- **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

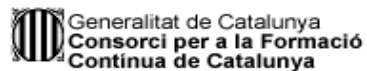
Fax 93 487 28 29

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

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



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA



## ***Monogràfics*** ***FLECA, BRIOIXERIA I SNACKING***

***Abril - Juny 2024***

***AMB LA COL·LABORACIÓ DE:***  
AJUNTAMENT DE SABADELL; BARRY CALLEBAUT IBÉRICA, BONGARD IBERIA, S.A.  
CAFÈS PONT,S.L.; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN - UTILPAN. S.L; FARINERA COROMINA  
FILLS DE MORETÓ, S. A

**100% Subvencionats**

## BRIOXERIA CREATIVA(10H)

**FORMADOR: David Hernandez**

Un viatge des de les tècniques clàssiques de laminat fins creacions més innovadores, noves tendències i sabors avant-garde i el pas a pas en la creació d'una varietat de productes de brioixeria, des del procés de pastat fins a la presentació final al bufet.

- Abella (Best viennoiserie 9è Mondial du pain)
- Arleking (Best viennoiserie 9è Mondial du pain)
- Millor Coca Sant Joan Creativa 2023
- The Xocolata Crush
- Flor Bicolor Brioix

## PANS SABORITZATS (10h)

**FORMADOR: David Hernandez**

Des de barreges amb germinats fins a combinacions audaces amb olives i tomàquets secs per explorar la creativitat al forn professional.

- Pa de germinats de Ceba.
- Pa de germinats de Remolatxa.
- Pa Mediterrani.
- Pans amb espècies.
- Pa de Formatge.
- Semi Integral amb formatge i nous.

## PANS INTEGRALS (10h)

**FORMADOR: Yohan Ferrant**

En aquest curs es tractaran les característiques de les diferents farines integrals i el tipus de fermentació adequats per optimitzar les masses. S'ensenyaran tècniques d'elaboració de diferents formats de pa integral i com aconseguir que aquests tinguin un volum adequat i adequar-se a la nova llei en vigor.

## ASSORTIT DE MINI EMPANADES AMB MASSES SABORITZADES (10h)

**FORMADORA: M. Cruz Baron.**

Assortit de mini empanades salades i individuals.

Preparacions amb diferents masses i farcits, clàssics i innovadors.

## SNACKING (10h)

**FORMADOR: Matt Valette**

- Varietats de Quiche
- Entrepans variats i de tendència.
- Diferents especialitats amb brioix amb pollastre, varietats de formatge, salmó fumat, vegetarians,...
- Pa suís.

## PIZZES FLEQUERES (10h)

**FORMADORA: M. Cruz Baron**

Elaboració de masses de pizza amb diferents formats i textures per a l'elaboració de "pizzes forneres" buscant una massa que tingui una bona durabilitat durant el dia.

Pizzes amb diferents acabats i bases: fermentades i precuïtes, d'alta hidratació, amb llavors i fruits secs.

Pizza a el tall.

# INFORMACIÓ GENERAL

**Durada/ Horari :**

10 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>BRIOXERIA CREATIVA (10h)</b>	29 i 30 d'abril Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
<b>PANS SABORITZATS (10h)</b>	8 i 9 de maig Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)
<b>PANS INTEGRALS (10h)</b>	15 i 16 de maig Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)
<b>ASSORTIT DE MINI EMPANADES AMB MASSES SABORITZADES (10h)</b>	5 i 6 de juny Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)
<b>SNACKING (10h)</b>	25 i 26 de juny Dimarts i dimecres (15:30 a 20:30h)
<b>PIZZES FLEQUERES (10h)</b>	27 i 28 de juny Dijous i divendres (15:30 a 20:30h)