

- **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

AMB LA COL.LABORACIÓ DE:



CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.; COMAINA, S. A.; CRUSAGRUP; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.;  
DISPAN; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.; TALLERS PERE VILA CAMPS,  
S. L. (SUPERPAN); TERPAN, S. L



***INICIACIÓ A LA  
PASTISSERIA ARTESANA***

***Novembre - Desembre 2020***

***Bonificable***

## FORMADORS

El curs està impartit per professionals amb gran experiència i reconeguts en el sector de la pastisseria. Tots ells pastissers i formadors de la nostra Escola: **TONI VERA, LLUIS COSTA I SERGI VELA.**

## OBJECTIUS

Incrementar l'oferta de productes propis a partir de dolços artesans elaborats pel mateix flequer.

Adquirir els coneixements bàsics, teòrics i pràctics sobre els diferents tipus de matèries primeres i les elaboracions bàsiques de la pastisseria artesana.

S'insistirà molt en optimitzar els processos de fabricació, millor estucatge amb producció intel·ligent, fent us dels estris i maquinària dels temps actuals

## PROGRAMA

- ✓ DIFERENTS PANS DE PESSIC.
- ✓ CREMES BASE I FARCITS.
- ✓ PASTISSOS CLÀSSICS.
- ✓ PASTISSOS CONTEMPORANIS.
- ✓ PASTA CHOUX.
- ✓ PASTISSERIA INDIVIDUAL
- ✓ MASSA DE FULL.
- ✓ MASSA DE CROISSANT
- ✓ PASTISSOS SEMIFREDS.
- ✓ REBOSTERIA.

## ACREDITACIÓ DEL CURS

Una vegada superat el curs amb èxit s'emetrà un Diploma d'aprofitament del curs "**Tècniques bàsiques de PASTISSERIA ARTESANA**"

## INFORMACIÓ GENERAL

**Durada/ Horari** : 50h. Dilluns, dimarts i divendres 15:30 a 20:30h.

**Adreçat a**: Professionals de la fleca que vulguin dominar les tècniques bàsiques de pastisseria.

### 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 es facilitarà **pack de roba de treball**. Les lleis de Riscos Laborals i de Seguretat i Higiene en la Indústria Alimentària, així com altra normativa vigent, seran d'obligat compliment.

**Preu: 850€ +IVA**

**Descomptes:** 20% per a titulars o treballadors d'una **empresa agremiada** al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVINCIA DE BARCELONA 680€+IVA.

BONIFICABLE pràcticament a la seva totalitat per aquells treballadors que estiguin cotitzant dintre del règim general de la Seguretat Social.

**Forma de pagament:** per transferència bancària al n. de compte: ES0601821797370018000076. Referència "Nom empresa / Nom particular" i "Curs"

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

**INICIACIÓ A LA  
PASTISSERIA  
ARTESANA (50h)**

**16/11/2020 a 3/12/2020.**  
Dilluns a dijous