

## LLOC D'IMPARTICIÓ

Escola de Flequers Andreu Llargués  
C/ Calders, 32. Sabadell  
Cal Molins

## 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.

## MASTERCLASS



*Lluís Costa  
Sergi Vela  
Toni Vera*

***MONES A 6 MANS***

***19 i 20 de març 2019***

## FORMADOR

**TONI VERA.** Jove i apassionat pastisser que ha estat guanyador del Concurs Millor croissant artesà de mantega 2016. La seva trajectòria professional des dels seus inicis el 2003 es completa amb aquest premi com a pastisser de la Pastisseria Canal de Barcelona.

**SERGI VELA.** Reconegut pastisser que ha treballat en grans pastisseries i restaurants com Vilaplana, Comas, Baixas, Vives, Escribà, Rovira, Torreblanca, Martín Berasategi i Drolma, ... Guardonat amb l'Spanish Xocolata Màsters 2009 i 2010, i creador del Millor Pastís de Xocolata del Món, segons el World Xocolata Masters de París.

**LLUIS COSTA.** Pastisser de sgunda generació de la Pastisseria Vallflorida. Ostenta els títols de Millor Pasta de Te d'Espanya 2018, Millor croissant artesà de mantega 2015 i Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador 2012 de Catalunya, a més del subcampionat CANJOP (Joves Pastissers d'Espanya) i Santapau (Millor Artesà Xocolater Espanyol).

## PROGRAMA

En aquesta Master Class a 6 mans es presentaran elaboracions de productes molt atractius i actuals per pasqua de la mà de tres grans mestres pastissers.

S'aprendrà a elaborar mones de Pasqua de xocolata, molt comercials, fàcils d'elaborar i amb bons sistemes de productivitat.

També es realitzarà un bon assortiment de pastissos Mona, actualitzats i de format modern.

Es recuperarà la tendència de briox per pasqua amb la Cristina, una peça de briox molt especial que ofereix moltes possibilitats.

## INFORMACIÓ GENERAL

**ADREÇADA A:** Professionals que desitgin actualitzar la tècnica d'elaboració dels productes per a Pasqua i gaudir de l'excel·lència de la fleca.

**ORGANITZACIÓ-HORARI:** 10h, dues sessions de 15,30 a 20,30h.

*Curs teòric - pràctic. Imprescindible assistir amb roba de treball.*

**PREU MASTER CLASS:** 420 €+21% IVA= 508,20€

### Descomptes:

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

**294 €+21% IVA= 355,74€**

10% segona persona o més de la mateixa empresa.

**Forma de pagament:** per transferència bancària al núm. de compte: **ES0601821797370018000076**. Referència "Nom empresa" i "Curs". Parcialment bonificable per a aquells treballadors que estiguin cotitzant dintre del règim general de la Seguretat Social.

**MONES A 6 MANS**

19 i 20 de març 2019  
Dimarts i dimecres