

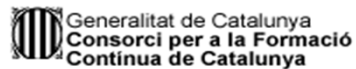
- **Lloc de realització:**
Escola de Flequers Andreu Llargués.
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **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; 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



Monogràfics *FLECA I* *PASTISSERIA*

Juny - Juliol 2023

100% Subvencionats

CHEESECAKE (10 H)

FORMADOR: F. Ramirez

Elaboració de les últimes tendències en cheesecake amb diferents sabors, formats i amb bases cruixents.

- Cheesecake de fruits vermells. Cheesecake de crema catalana. Cheesecake d'oreo, Cheesecake de Nutella,...
- Pastís de formatge tradicional.

PRODUCTES DE VENDA PER IMPULS (10 h)

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, gerda, coco i xocolata, avellana, ...
- Xoco-taronja.
- Pasta salada d'espècies del món.
- "Carquinyolis", Encenalls, Mini-financers.
- Roques de xocolata, Belgues, Merengue

TÈCNiques DE LLARGA FERMENTACIÓ (12 h)

FORMADOR: Yohan Ferrant

Es treballaran diferents fermentacions a diferents temperatures i amb diverses farines per facilitar la producció, ampliar la gamma de producte i optimitzar el rendiment organolèptic.

Elaboracions amb farines biològiques i convencionals amb 16h de fermentació en fred i 16h a temperatura ambient T80, campanya, sarraí, T65, Baguette, T110, T150,...

BRIOXERIA CREATIVA (10 h)

FORMADOR: Matt Valette

Diferents elaboracions creatives a partir de masses fermentades per oferir una gamma més àmplia de pastisseria amb nous sabors i textures per a la nostra clientela.

Brioixeria, des dels clàssics fins a les noves tendències.

PANS INTEGRALS (10 h)

FORMADOR: Yohan Ferrant

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.

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

FORMADORES: M. Cruz Baron. Bibiana Becerra

Curs adreçat a PERSONAL DE VENDA per a 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, brioixeria bàsica i masses batudes.

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari :

10 hores: de 15.30 a 20.30 h.

12h: matí de 9:30 a 13:30 h / tarda de 15 a 21 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'obra 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

CHEESECAKE (10 h)	5 i 6 de juny Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30 h)
PRODUCTES DE VENDA PER IMPULS (10 h)	7 i 8 de juny Dimecres i dijous (15:30 a 20:30 h)
TÈCNiques DE LLARGA FERMENTACIÓ (12 h)	19 i 20 de juny Dilluns i dimarts (15 a 21 h)
BRIOXERIA CREATIVA (10 h)	26 i 27 de juny Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30 h)
PANS INTEGRALS (10 h)	28 i 29 de juny Dimecres i dijous (15:30 a 20:30 h)
TALLER PRÀCTIC PER AL PERSONAL DE PUNT DE VENDA (12 h)	3,4,5 de juliol Dilluns, dimarts i dimecres (9:30 a 13:30 h)