

# 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  
PROVINCIA 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.



MASTER CLASS

# TRADICIÓ I RENOVACIÓ A LA FLECA D'EXCEL·LÈNCIA

1-2 JULIOL 2019

JAVI MORENO / JOSÉ ROLDÁN



# FORMADORS

**JOSÉ ROLDAN.** Forner-pastisser cordovès. Ha estat guanyador de nombrosos concursos de Fleca i Pastisseria des que, amb només 11 anys, en va guanyar el primer.

Altres premis obtinguts: Campió de la copa "Louis Lessafre" (Lille, 2007) per equips, modalitat brioixeria. Participant en l'equip espanyol copa del món de la fleca (París, 2008). Màster espanyol de la brioixeria 2010. Participant en la Copa del món del màster de la Boulangerie. (París, 2010). 3r classificat en el Campionat Internacional de Fleca (Rimini, 2015). Premi Internacional "Millor Pizza Margarida" (Rimini, 2015). Guanyador del I Campionat d'Espanya de Fleca Artesana (Madrid 2015).

**JAVI MORENO.** Forner de referència en el panorama estatal, a qui la seva inquietud i ganes per conèixer a fons la professió el va portar a formar-se de la mà dels millors mestres forners d'Europa, que li oferien no només noves tècniques en l'elaboració del pa i coneixement de les matèries primeres, sinó també una nova perspectiva pel que fa a la professió i al producte en si, elaborat amb vivències, amb experiències i amb un sabor únic.

Defensa que **"La innovació en el món de la fleca neix de la renovació i de la reinterpretació de les tradicions, experimentant amb productes i receptes actuals, però sense oblidar l'origen i l'essència del pa"** Forma part de la selecció nacional de fleca per representar Espanya en la "Coupe Louis Lesaffre", campionat que reuneix els millors forners d'Europa i que competeixen per accedir al campionat del món.

# PROGRAMA

Presentació dels productes més comercialitzats amb una visió diferent i renovada. Pa, brioixeria i snacking.

Pastat de les diferents masses de fleca i brioixeria fermentada, fases de pastat i temps òptims.

Utilització de massa mare de cultiu.

Realització de diverses masses mares, com ara, biga, poolish, etc.

Pans amb aigües fermentada.

Reposos en bloc de llarga durada.  
Escaldats i remull. Tècniques i usos.  
Ús de diferents cereals.

Pizzes i focaccia.

Snacking salat.

Noves tècniques i formats de brioixeria fullada.

Tipus de farcits.

Cocció de les diferents peces.

Decoració de les elaboracions.

Presentació del plec "JR"

# INFORMACIÓ GENERAL

**ADREÇADA A:** Professionals que desitgin actualitzar la tècnica d'elaboració de la brioixeria creativa 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.

**TRADICIÓ I RENOVACIÓ A LA FLECA  
D'EXCEL·LÈNCIA. (10h)**

1 i 2 de juliol.  
Dilluns i dimarts