

- **Lloc de realització:**

Escola de Fleca 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

<https://www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell>

<https://www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell>



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



Generalitat de Catalunya
Consorci per a la Formació
Continua de Catalunya

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.



*Monogràfic de pastisseria:
“Especial CHEESECAKES”*

21,22 i 25 de maig de 2018

100% Subvencionat



ESPECIAL CHEESECAKES. (15h)

FORMADOR: F. Ramírez

Elaboracions fàcils dels famosos, originals i gustosos pastissos amb base de formatge.

- ✓ CHEESECAKE DE COOKIES
- ✓ CHEESECAKE DE XOCOLATA
- ✓ NEW YORK CHEESCAKE
- ✓ CHEESECAKE DE LLIMONA I MERENGA
- ✓ PASTIS JAPONÉS
- ✓ CHEESECAKE DE PLÀTAN
- ✓ CHEESECAKE DE BAILEYS
- ✓ GOT DE MASCARPONE AMB LLIMA I COCO
- ✓ CHEESECAKE D'OREO
- ✓ BROWNIE I CHEESECAKE

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari : 15 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 (gorra, jaqueta i davantal).

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

ESPECIAL CHEESECAKES. (15h)	21,22 i 25 de maig . Dilluns, dimarts i divendres
------------------------------------	--