



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVINCIA DE BARCELONA



BAKING SCHOOL  
BARCELONA SABADELL

# FORMACION DE ESPECIALIZACION EN PANADERIA ARTESANA.

2023



## YOHAN FERRANT.

“Ambassadeur du pain” Ganador de la selección francesa de panadería 2019 par el mundial du pain donde obtiene la medalla de bronce y el premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO. Coach del equipo subcampeón en el 8 Campeonato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTÍSTICA DEL MUNDO. Actualmente Director de la Escola de Flequers Andreu LLarguès. Su filosofía de trabajo se centra en las largas fermentaciones, de hasta 48 horas, utilizando únicamente masa madre de origen natural y harinas ecológicas.



### Perfil del alumnado

*Profesionales del sector de la Panadería que deseen perfeccionar las técnicas de elaboración de los productos de panadería y bollería, para avanzar con excelencia en su práctica profesional.*

- Ciclos formativos de formación profesional de grado medio en Panadería y Pastelería.
- Certificado de profesionalidad INAF 108 Panadería y Bollería.
- Certificado de profesionalidad INAF 109 Pastelería y Confeitería.
- Profesionales de hostelería, gastronomía con inquietudes para adquirir conocimientos en el campo de la Panadería y la Bollería

### Criterios admisión

#### Para profesionales:

- Experiencia acreditada
  - Currículum Vitae actualizado (detallando especialmente formación, experiencia profesional o conocimientos adquiridos en la materia objeto del curso de especialización)
- Para titulados CFGM o Certificados de profesionalidad

#### Panadería-Pastelería:

- Titulo oficial
- Currículum Vitae actualizado (detallando especialmente formación, experiencia profesional o conocimientos adquiridos en la materia objeto del curso de especialización)

### Metodología

Se combina demostración con práctica, teniendo como referencia los mejores profesionales y las actuales tendencias del sector. Los contenidos se agruparan por categorías y serán impartidos según especialidades. Para participar en esta formación teórico-práctica es imprescindible asistir con ropa de trabajo, por lo que el Gremi facilitará uniforme y camiseta corporativa a todos los asistentes.

### Organización

Módulos independientes que se impartirán en formato intensivo de lunes a viernes de 15 a 21h.

**Módulo 1: Panes artesanos 72h.**

**Módulo 2: Bollería artesana 72h**

**Modulo 3: Productos salados –Snacking 24h**

**Nº de participantes:** máximo 20

### Objetivos

Adquirir los conocimientos teórico-prácticos necesarios para desarrollar y profundizar de manera excelente en las técnicas de elaboración de panes artesanos, bollería artesana y productos salados.

**MÓDULO 1: PANES ARTESANOS**

Horas: 72 h

Fechas: 19 de junio a 5 de julio de 2023

Organización: de lunes a viernes de 15 a 21h.

(días lectivos 19,20,21,22,26,27,28,29,30 de junio; 3,4,5 de julio)

**Panes artesanos**

- Comportamiento de masas madre y fermentaciones. Directo, bloque, controladas.
- Pre fermentos: polish, biga, masas fermentadas y esponjas.
- Masas madre naturales: Líquida, sólida y pastosa.
- Elaboración de productos de masas de alta hidratación. Ciabatta etc.
- Elaboración de productos clásicos: desde la propia baguette hasta los panes más demandados del sector.
- Elaboración de panes de masas madres natural: producto específico con diferentes técnicas de fermentaciones y tipos de masas madre.
- Elaboración de panes especiales: panes de trigos antiguos y diversos cereales biológicos.
- Panes decorativos comestibles: corona bordelesa, tabatières, etc.
- Catas de panes: sabor, texturas y estética.

**Tecnología Profesional-Ciencia aplicable**

- Harinas convencionales y biológicas, harinas locales y de trigos antiguos, sistema de molienda...
- El amasado, sus maquinarias y sus funciones.
- Ciencia de la fermentación en panadería. Los diferentes ácidos orgánicos, las enzimas, las levaduras, las masas madre, las bacterias, las diferentes conductas de fermentaciones, las evoluciones de la micro flora de la masa madre y la evaluación sensorial en la fermentación.
- Sistema de cocción: los diferentes hornos, la diferencia de cocción, la reacción de Maillard, las modificaciones del almidón en cocción, las pérdidas de peso de un producto y su conservación.

**MÓDULO 2: BOLLERÍA ARTESANA**

Horas: 72 h

Fechas: 18 de septiembre a 3 de octubre de 2023

Organización: de lunes a viernes de 15 a 21h.

(días lectivos 18,19,20,21,22,25,26,27,28,29 de septiembre; 2,3 de octubre)

**Bollería artesana**

- Elaboración y comportamiento de las masas de hojaldre levantado: croissant, pain au chocolat, koingaman y otra bollería clásica y creativa.
- Elaboración y comportamiento de producto hojaldrado: tartas panaderas, tartas de fruta, flanes, galletes de rois, cañas, salados diversificados y otros grandes clásicos de la panadería.
- Elaboración y comportamiento de los amasados de bollería levantada: clásicos de la bollería, hojaldrado y bollería creativa.
- Elaboración de cakes y masas batidas: gâteau de voyage, cake, galletas, cake creativo y todos los grandes clásicos.

- Elaboraciones y comportamiento de la masa madre natural, control de empastes y cocción del gran clásico italiano Panettone...

**Teoría y Ciencia aplicable**

- Harinas, amasado, fermentación, enzimas, levaduras, masas madre,... Diferentes conductas de fermentación, evolución de la micro flora de la masa madre y evaluación sensorial en la fermentación.
- Sistema de cocción, reacción de Maillard, modificaciones del almidón en cocción, las pérdidas de peso de un producto y su conservación.

**MÓDULO 3: SNACKING**

Horas: 24 h

Fechas: 20 al 23 de noviembre de 2023.

Organización: de lunes a jueves de 15 a 21h.  
(días lectivos 20,21,22,23 de noviembre)

- Panes especiales para bocadillos: panes de leche, bagels y otros clásicos.
- Masas para cocas y pizzas: cocas saladas, pizzas clásicas y creativas.
- Elaboración de sandwich y bocadillos para llevar con distintos rellenos, y productos de temporada.
- Masas hojaldradas saladas: snacks, mise en bouche y piezas creativas.
- Elaboración de salados para llevar: verrine de verano, invierno y producto traiteur.

**Lugar de impartición**

Escola de Flequers Andreu LLargués  
(BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL)  
C/ dels Calders 32.  
08203 Sabadell.  
BARCELONA

**Importe**

**Módulo 1 PANES ARTESANOS: 2.400 €**  
**Módulo 2 BOLLERÍA ARTESANA: 2.400€**  
**Módulo 3 SNACKING: 800€**

**Descuentos**

Los titulares o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA tendrán un descuento del 25% sobre el importe total.  
**Módulo 1 PANES ARTESANOS: 1.800€**  
**Módulo 2 BOLLERÍA ARTESANA: 1.800€**  
**Módulo 3 SNACKING: 600€**

**Forma de pago: por transferencia bancaria al n.º de cuenta:**

ES0601821797370018000076, indicando Referencia "Nombre empresa o participantes" y "Curso".

**Otros conceptos**

Para la reserva de plaza, una vez admitido en el curso, será necesario abonar de 500 €, en concepto de preinscripción al curso, que se descontará del importe total.

**Información e inscripciones**

Departamento de Formación  
Montserrat Ruiz.  
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>