

## INFORMACIÓ GENERAL

**Durada:** 120 hores (24 sessions)

**Dates:**

EDICIÓ 1 matí: De dilluns a divendres, del 25 de juny al 26 de juliol de 2018.

EDICIÓ 2 tarda: De dilluns a dijous, del 12 de setembre al 24 d'octubre de 2018.

**Horari :**

Edició matí de 9 a 14 h

Edició de tarda de 15:30 a 20:30 h

**Documentació:** CV i Fotocòpia del DNI

**Preu:** 1.250 € IVA inclòs

**Descomptes:** 20% per a titulars o treballadors d'una **empresa agremiada** al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.  
880€+21% IVA= 1064,8€  
Parcialment BONIFICABLE

**Forma de pagament:** : per transferència bancària al núm. de compte:

ES0601821797370018000076. Referència "Nom empresa/nom particular" i "Curs"

**Altres conceptes:** Reserva matrícula: 250 €, a descomptar de l' import total del curs

**Lloc d'impartició:**

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

**Informació i Inscripcions:**

Departament de formació

Montserrat Ruiz, Sonia Teller

Tel. 93 487 18 18. Fax 93 487 28 29

[formacio@gremipa.com](mailto:formacio@gremipa.com)



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA



# Curs d'iniciació a la Fleca

2018

*Inverteix en el teu futur*

# Vols aprendre un dels oficis més antics del món?

## DESTINATARIS

Persones majors de 16 anys que vulguin iniciar-se en les tècniques bàsiques d'elaboració de productes artesans de fleca i brioixeria.

Àmplies possibilitats d'incorporació al món laboral de les empreses del sector de la fleca i la pastisseria agremiades.

## METODOLOGIA

Curs 100% pràctic. Es treballa i s'elaboren productes de forma artesanal, amb les mans i amb els millors ingredients, per aconseguir productes de qualitat i que siguin especials. Visita a una fleca artesana.

## EQUIP DOCENT

**Direcció tècnica: YOHAN FERRANT:** Ha estat assessor i consultor internacional i actualment es el Director de la nostre escola. La seva filosofia de treball es centre en les llargues fermentacions, de fins 48 hores, utilitzant únicament massa mare d'origen natural i farines ecològiques.

### Professors:

El curs està Impartit per professionals amb dilatada experiència en el sector de la fleca i la brioixeria i amb molt reconeixement dins el sector. Tots ells forners i professors de l'Escola del nostre Gremi.

## ACREDITACIÓ DELS CURS

Un cop superat el curs amb èxit, l' ESCOLA DE FLEQUERS ANDREU LLARGUÉS emetrà un Diploma d'aprofitament del curs **TÈCNiques Bàsiques en Elaboració Artesana de Productes de Fleca i Brioixeria** amb el reconeixement del **GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA**.

## OBJECTIUS

Adquirir els coneixements teòric-pràctics per a l'elaboració de peces de pa i brioixeria, seleccionant adequadament les matèries primeres, dosificant-les segons la formulació, utilitzant la maquinària i eines necessàries per realitzar l' amassat, format de peces, fermentació i cocció, i aplicant les tècniques adequades.

## PROGRAMA\*

**Coneixement i selecció de matèries primeres:** La farina. L'aigua a la fleca. El pH de l'aigua. La sal. Els llevats. Els greixos. Els additius. La llet. Els ous. El sucre.

**Procés d'elaboració del producte:** L' amassat. Laminació i formació de la pasta. El repòs. La divisió. El funyit. El format. La fermentació. La cocció...

### Elaboració de productes de fleca i brioixeria:

- Masses de baixa hidratació, pa candeal o màquina.
- Masses de mitja hidratació: pagès, llonguet, baguet.
- Masses d'alta hidratació: xapata, gallec, pa d'aigua..
- Masses amb fibra: espelta, integral, segó...
- Masses amb altres cereals: blat de moro, Kamut, sègol, espelta ..
- Masses enriquides: pa de motlle, pans en cistella, muesli, xips de fruites i fruits secs...
- Masses batudes: magdalenes, coques...
- Masses fermentades fullades: croissant, ensaimades, brioix danès, msses fullades amb llard.
- Brioixeria tradicional: croissant de mantega, suís, berlinès...
- Pastissos de fruita amb base de massa de full i "quebrada".

### Aplicació de les tècniques de fred:

- Fermentació controlada.
- Fermentació controlada positiva.
- Fermentació bloquejada.
- Fermentació en bloc.
- Congelació.

### Pans artesans amb ferments naturals.

**Seguretat alimentària:** La contaminació dels aliments. Malalties de transmissió alimentària. El paper del manipulador d'aliments. Condicions higièniques dels locals i equips. Mètodes de conservació d'aliments. Gestió de la seguretat alimentària a l'empresa.

(\*)Programa adaptat parcialment al certificat de professionalitat de FLECA, PASTISSERIA, CONFITERIA I MOLINERIA RDR D 1380/2009