

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

www.gremipa.com

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

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



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA 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 creativitat”
El millor de JOEL SCHWALBACH
“MOF 2015”

23 i 24 d'octubre 2018

Formació d'alt nivell, exclusiva, amb grans figures internacionals amb les que gaudir de l'excel·lència a la fleca, que ajudarà al nostre sector i als nostres professionals a tenir més èxit i millorar les tècniques d'elaboració com a forners excepcionals.

FORMADOR: JOEL SCHWALBACH. (FRANÇA) MOF 2015

Joel és un apassionat del món del pa, que va començar a treballar a la fleca des de molt jove al costat del seu germà i del seu pare forner i també pastisser a Moselle (Nord-est de França), passant llargues jornades de feina per satisfer la seva clientela i sempre amb el somriure d'una persona enamorada de la seva terra però sobretot de la feina ben feta.

Premiat per la millor baguette regional de França el 2011. Joel al costat del seu germà es van presentar al MOF i per primera vegada en la història d'aquesta distinció dos germans van rebre aquest títol en la mateixa categoria.

PROGRAMA

Actualment Joel és propietari d'un forn-pastisseria amb uns 20 treballadors. Una empresa que seguirà conservant les seves arrels i que Joel prefereix no ampliar i seguir vetllant per la qualitat dels seus productes. Probablement és una de les fleques de major prestigi a la seva regió i que compta amb diverses distincions a França pels seus productes locals i de temporada.

L'estil de Joel és probablement un dels més impactants a nivell de diversitat en el seu treball. Passant per pans de tradició, pans biològics, formats diversos i una pastisseria excepcional Joel ens ensenya la seva filosofia de treball amb uns productes únics i de gran rendiment.

Des de la especialitat de la seva terra, la seva brioixeria tan fina com excepcional, els pans de masses mare, poolish i altres pre fermentats, Joel ens oferirà una Màster Class única amb un criteri forner d'allò més innovador i engrescador.

INFORMACIÓ GENERAL

ADREÇADA A: Professionals que desitgin gaudir de l'excel·lència a la fleca i millorar la tècnica d'elaboració.

COORDINACIÓ: Yohan Ferrant

ORGANIZACIÓ-HORARI: dues sessions de 10 a 18h. (lunch de 13:30 a 14:30h inclòs).

PREU MASTER CLASS: 575,00€ + (IVA)= 695,75€

Descomptes:

- 30% per a titular o treballadors d'una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA. **402,50€ + (IVA)= 487,03€**
- 10% addicional per la segona inscripció de la mateixa empresa.

Forma de pagament: per transferència bancària al núm. de compte: **ES0601821797370018000076**. Referència "Nom empresa o participants" i "títol Màster Class".

"Tradició i creativitat"

23 i 24 d'octubre.
Dimarts i dimecres.