

## "BOLLERÍA CREATIVA" (14H)

Fechas: 3 y 4 de mayo de 2022



**MICKAEL MARTINEZ** es jefe Panadero de un prestigioso hotel del sur de Francia donde está a cargo de elaborar panes para los distintos restaurantes (Estrellas Michelin) así como de la bollería de la sección de desayunos y brunch de medio día.

Esta Master Class está dedicada íntegramente a la bollería fina y productiva. En ella se enseñará a desarrollar de manera eficaz y sencilla distintas formas y sabores de diferentes productos de bollería a través de técnica y recetas fáciles de reproducir en la empresa y sobre todo de forma "rentable".

El énfasis estará en "el equilibrio" entre el gusto y lo visual. Los grandes clásicos serán reinterpretados.

---

### INFORMACIÓN GENERAL

---

#### DIRIGIDA A:

Profesionales que deseen disfrutar de la excelencia en la panadería y mejorar la técnica de elaboración.

#### ORGANIZACIÓN-HORA

- (14h) dos sesiones de 10 a 18h. (pausa de 13:30 a 14:30h).
- Curso teórico-práctico. Imprescindible asistir con ropa de trabajo.

#### LUGAR DE IMPARTICIÓN:

BAKING SHOOOL BARCELONA SABADELL  
Escola de Flequers Andreu LLargués  
C/ Calders, 32. Sabadell  
Cal Molins

---

#### PRECIO MASTER CLASS:

630,00€ + (IVA)= 762.30€

#### Descuentos:

- 35% para titulares o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA. 409,50€ + (IVA)= 495,50€
- 10% adicional para el segundo participante de la misma empresa.

**Forma de pago:** por transferencia bancaria al nº. de cuenta: ES0601821797370018000076. Referencia "Nombre empresa o participantes" y "título Master Class".

---



#### INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

Gremi de Flequers de la província de Barcelona  
Departamento de formación

Tel. +34934871818 / Fax. +34934872829

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com

www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell

www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell