

“EL SABIO PANADERO” (14H)

Fechas: 6 y 7 de julio de 2021.



HENRI POCH. FRANCIA. MOF 2000. Llamado “El sabio panadero”. Este panadero de la Cataluña norte, es propietario de lo que para muchos es sin ninguna duda una de las mejores panaderías de Francia. Es miembro de los “Ambassadeurs du pain”, trabaja de manera natural y con harinas de biodiversidad catalano-francesas. Para él la panadería debe ser lo más sencilla posible y el conocimiento debe venir del carácter mismo de cada uno.

- Monococum / pequeña espelta.
- Centeno T85.
- Trigos antiguos (rojo de bordaeu).
- Espelta, espelta integral.
- Baguette de masa madre líquida.
- Brioche.
- Centeno integral.
- Cocas panaderas catalanas/francesas.

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. (lunch de 13:30 a 14:30h incluido).
- 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 titular 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 n°. 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