



# M

# BAKING MASTER CLASS

2022

Formación de alto nivel, exclusiva en España, con grandes figuras nacionales e internacionales con quienes disfrutar la excelencia de la panadería, que ayudará a nuestro sector y a nuestros profesionales a tener más éxito y mejorar sus técnicas de elaboración como panaderos y apasionados del mundo del pan.



BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL  
C/Calders 32. Sabadell. BARCELONA

[www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell](https://www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell)  
[www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell](https://www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell)

## LUGAR DE IMPARTICIÓN:

### BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

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

## ORGANIZACIÓN-HORARIO:

- 14h dos sesiones de 10 a 18h.
- 10h dos sesiones de 15:30 a 20:30h

**COORDINA Y DIRIGE:** Yohan Ferrant

**ACREDITACIÓN:** Una vez finalizada, se entregará un diploma de participación de la Master Class correspondiente.

**IMPORTE Master Class:** (consultar).

**Descuentos:** 30% para titulares o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA. 10% adicional a partir de la segunda inscripción de la misma empresa.

**Forma de pago:** por transferencia bancaria

al nº de cuenta:

ES060182179737001800076. Referencia "Nombre empresa o participante si es particular" y "título Master Class".

## INFORMACIÓN - INSCRIPCIONES:

Departamento de Formación.

Tel. +34 93 487 18 18. Fax: +34 93 487 28 29.

formacio@gremipa.com [www.gremipa.com](http://www.gremipa.com)



- "Le flan parisien" (5h). **Yohan Ferrant.**
- "La panadería al natural. Harinas biológicas, panes 100% masa madre" (10h). **Yohan Ferrant.**
- "La baguette y sus diversos conceptos" (10h). **Yohan Ferrant.**
- "Panes integrales" (10h). **Yohan Ferrant.**
- "Técnicas de larga fermentación" (10h). **Yohan Ferrant.**
- "La excelencia del croissant artesano" (10h). **Yohan Ferrant.**
- "La brioche" (10h). **Yohan Ferrant.**
- "La restauración rápida en la panadería. Snacking gourmet" (10h). **Yohan Ferrant.**
- "Bollería creativa" (10h). **Yohan Ferrant.**
- "Panettone: nuevas tendencias" (15h). **Yohan Ferrant.**
- "Pasteles panaderos" (10h). **Yohan Ferrant.**
- "Bollería creativa"(14h) **Mickael Martinez.**
- "Bollería creativa. Los secretos del preparador del equipo de las Espigas" (10h). **José Roldan.**
- "Panes y Bollería del Mondial du Pain" (10h) **Yohan Ferrant, Enric Badia y Marta San José.**
- "Panes nutricionales" (14h) **Sylvain Herviaux.**
- "El valor nutricional de las masas madre del mundo y su biodiversidad" (10h). **Karl de Smedt.**
- "Innovación y excelencia en la panadería" (14h) **Matthieu Atzenhoffer.**

# BAKING MASTER CLASS



## “LE FLAN PARISIEN” (5H)

Fechas: Ed1: 1 de marzo de 2022

Ed2: 2 de mayo de 2022

YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. “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.



En esta Master Class Yohan Ferrant enseñará las técnicas de elaboración del clásico "FLAN PARISIEN", tan demandado en la panadería francesa. Un producto versátil, fácil de elaborar, goloso y estéticamente perfecto.

- Elaboración de las variedades: clásica y de chocolate.
- Elaboraciones de las masas de “le flan parisien”.
- Diferentes rellenos.

### INFORMACIÓN GENERAL

#### DIRIGIDA A:

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

#### ORGANIZACIÓN-HORA

- (5h) una sesión de 15:30 a 20:30h.
- Curso teórico-práctico.  
Imprescindible asistir con ropa de trabajo.

#### LUGAR DE IMPARTICIÓN:

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

#### PRECIO MASTER CLASS 5H:

225 €+21% IVA= 272,50€

#### Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.  
Importe 157,50 €+21% IVA= 190,58€
- 10% adicional segunda persona o más 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

# BAKING MASTER CLASS



## LA PANADERIA AL NATURAL.

Harinas biológicas, panes 100% masa madre. (10H)

Fechas: 12 y 13 de setiembre de 2022



YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. "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 Campionato  
Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTISTICA DEL MUNDO.

Se aprenderá a trabajar con prefermentos (polish, cucharón) y con masa madre de cultivo natural.  
Se conocerán sus aportes técnicos, nutricionales y su conservación.

Actualmente el consumidor demanda información sobre el producto que consume, como profesionales  
ayudaremos a una mayor comprensión sobre el valor añadido de nuestras elaboraciones.

\*Como optimizar de forma sencilla y práctica toda la producción esencial para obtener un pan de masa  
madre excelente.

\*Elaboración de panes con harinas biológicas molidas a la piedra.

- T80
- Centeno
- Integral
- T100
- Khorasan
- Florencio aurora
- Pequeña espelta
- Espelta Blanca

## INFORMACIÓN GENERAL

### DIRIGIDA A:

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

### ORGANIZACIÓN-HORA

- (10h) dos sesiones de 15:30 a 20:30h.
- 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 10H:

450 €+21% IVA= 544,50€

### Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa  
agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA.  
Importe 315 €+21% IVA= 381.15€
- 10% adicional segunda persona o más 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

## “LA BAGUETTE Y SUS DIVERSOS CONCEPTOS” (10H)

Fechas: 9 y 10 de marzo de 2022



**YOHAN FERRANT.** España-Francia. Director Baking School Barcelona. “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 Campionato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTÍSTICA DEL MUNDO.

Su filosofía de trabajo se centra en largas fermentaciones, de hasta 48 horas, utilizando únicamente masas madre de origen natural y harinas ecológicas.

La baguette es el producto más consumido en nuestro sector. Esta Master Class tiene como objetivo entender cómo elaborar la baguette según necesidades, con diferentes sistemas de fermentación.

- Gestionar y optimizar su rendimiento.
- La baguette pre cocida y su conservación.
- Su cocción y sus diferentes acabados.

### Elaboraciones:

- Baguette sobre poolish en directo.
- Baguette sobre masa madre dura en directo.
- Baguette sobre masa madre líquida en bloque en frío.
- Baguette formada sobre masa madre dura en fermentación controlada.
- Baguette formada sólo con levadura, fermentación en frío.
- Baguette sobre masa madre líquida con el sistema “Respectus panis” a temperatura ambiente.
- Baguette enriquecida con cereales sobre poolish en directo.
- Baguette enriquecida con harina de trigo sarraceno sobre masa madre natural líquida en bloque.

## INFORMACIÓN GENERAL

### DIRIGIDA A:

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

### ORGANIZACIÓN-HORA

- (10h) dos sesiones de 15:30 a 20:30h.
- 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 10H:

450 €+21% IVA= 544,50€

### Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.  
Importe 315 €+21% IVA= 381.15€
- 10% adicional segunda persona o más 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

# BAKING MASTER CLASS



## “PANES INTEGRALES” (10H)

Fechas: 26 y 27 de octubre de 2022



YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. “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 BIOLOGICO DEL MUNDO. Coach del equipo subcampeón en el 8 Campeonato  
Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTISTICA DEL MUNDO.

En esta Master Class Yohan Ferrant tratará las características de las diferentes harinas integrales y el tipo de fermentación adecuados para optimizar las masas. Se enseñarán técnicas de elaboración de diferentes formatos de pan integral y cómo conseguir que estos tengan un volumen adecuado, así como adecuarse a la nueva ley en vigor.

### Tipos de harina integral:

- Cebada.
- Espelta.
- Trigo.
- Kamut.
- Trigo “poulard”.
- Monococum y otros.

### Tipos de fermentación para optimizar las masas.

- “Respectus panis”
- Frío.
- Directo.
- Controlado.

¿Cómo obtener un volumen aceptable?

Valor nutricional.

Diferentes formatos.

¿Cómo obtener pan integral sin frío?

Pan integral según la ley en vigor.

Larga conservación.

## INFORMACIÓN GENERAL

### DIRIGIDA A:

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

### ORGANIZACIÓN-HORA

- (10h) dos sesiones de 15:30 a 20:30h.
- 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 10H:

450 €+21% IVA= 544,50€

### Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.  
Importe 315 €+21% IVA= 381.15€
- 10% adicional segunda persona o más 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

## "TÉCNICAS DE LARGA FERMENTACIÓN" (10H)

Fechas: 4 y 5 de abril de 2022

**YOHAN FERRANT.** España-Francia. Director Baking School Barcelona. "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.



Su filosofía de trabajo se centra en largas fermentaciones, de hasta 48 horas, utilizando únicamente masas madre de origen natural y harinas ecológicas.

Se trabajarán diferentes fermentaciones a distintas temperaturas y con diversas harinas para facilitar la producción, ampliar la gama de producto y optimizar el rendimiento organoléptico.

Elaboraciones con harinas biológicas y convencionales con 16h de fermentación en frío y 16h a temperatura ambiente T80, campaña, sarraceno, T65, Baguette, T110, T150,...

### INFORMACIÓN GENERAL

#### DIRIGIDA A:

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

#### ORGANIZACIÓN-HORA

- (10h) dos sesiones de 15:30 a 20:30h.
- 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 10H:

450 €+21% IVA= 544,50€

#### Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.  
Importe 315 €+21% IVA= 381.15€
- 10% adicional segunda persona o más 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

# BAKING MASTER CLASS

# M

## "LA EXCELENCIA DEL CROISSANT ARTESANO" (10H)

Fechas: Ed.1: 27 y 28 de abril de 2022

Ed.2: 24 y 25 de octubre de 2022



YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. "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 Campionato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTÍSTICA DEL MUNDO.

El croissant y sus derivados.

El croissant artesano está cada día más solicitado en nuestro sector. Actualmente existe un gran interés por parte de la clientela y es imprescindible tener un buen croissant en nuestra panadería.

Esta master class nos ayudará a entender las técnicas de base de elaboración del croissant artesano: amasado, laminado, fermentación, cocción, acabados, rellenos y conservación.

### Elaboraciones:

- Croissant recto y curvado.
- Croissant bicolor.
- Croissant de mermelada de albaricoque.
- Croissant de crema de chocolate.
- Croissant de cereales.
- Croissant de naranja y limón.
- Croissant de crema de almendra.

## INFORMACIÓN GENERAL

### DIRIGIDA A:

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

### ORGANIZACIÓN-HORA

- (10h) dos sesiones de 15:30 a 20:30h.
- 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 10H:

450 €+21% IVA= 544,50€

### Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.  
Importe 315 €+21% IVA= 381.15€
- 10% adicional segunda persona o más 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

## “LA BRIOCHE” (10H)

Fechas: 14 y 15 de setiembre de 2022



**YOHAN FERRANT.** España-Francia. Director Baking School Barcelona. “Ambassadeur du pain” Ganador de la selección francesa de panadería 2019 por el mundial du pain donde obtiene la medalla de bronce y el premio al MEJOR PAN BIOLOGICO DEL MUNDO. Coach del equipo subcampeón en el 8 Campeonato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTISTICA DEL MUNDO.

En esta Master Class Yohan enseñará a optimizar, alrededor de la “brioche”, elaboraciones de bollería clásica y creativa. Productos que de forma fácil y sencilla permiten una producción excelente. Elaboración de bases de “Brioche”.

Diferentes productos con la misma masa:

- Chocolate
- Crema
- ...

Diferentes rellenos

### INFORMACIÓN GENERAL

#### DIRIGIDA A:

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

#### ORGANIZACIÓN-HORA

- (10h) dos sesiones de 15:30 a 20:30h.
- 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 10H:

450 €+21% IVA= 544,50€

#### Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.  
Importe 315 €+21% IVA= 381.15€
- 10% adicional segunda persona o más 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

## La restauración rápida en la panadería" "SNACKING SALADO. (10H)

Fechas: 2 y 3 de noviembre de 2022

**YOHAN FERRANT.** España-Francia. Director Baking School Barcelona. "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.



Es una realidad que el ritmo de vida actual obliga a las personas a comer fuera de casa y a optar por productos que puedan ser consumidos en diferentes momentos del día como alternativa a los productos que consumimos en casa. Ahora los panaderos tienen la posibilidad de adaptarse y dar respuesta a esta demanda de productos para llevar de gama gourmet, de calidad, fáciles de consumir y saludables, para todos los tipos de cliente.

El concepto snacking como tendencia tiene un valor añadido que permite disminuir las mermas tanto de la producción como de la venta.

### Elaboraciones:

- Variedades de "Quiche": lorraine, tomate, anchoas y aceitunas, jamón ahumado a las hierbas de la Provenza, cebolla, salmón...
- Ciabatta clásicas y aromatizadas: al curry con pollo y 4 especies, natural de jamón, ciabatta vegetariana, de queso de cabra, a las hierbas provenzales...
- Bocadillos variados y de tendencia.
- Diferentes especialidades de "Pain au lait" con pollo, variedades de queso, salmón ahumado, vegetarianos, carne...
- "Hamburguer" tendencia.

## INFORMACIÓN GENERAL

### DIRIGIDA A:

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

### ORGANIZACIÓN-HORA

- (10h) dos sesiones de 15:30 a 20:30h.
- Curso teórico-práctico.  
Imprescindible asistir con ropa de trabajo.

### LUGAR DE IMPARTICIÓN:

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

### PRECIO MASTER CLASS 10H:

450 €+21% IVA= 544,50€

### Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.  
Importe 315 €+21% IVA= 381.15€
- 10% adicional segunda persona o más 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

# BAKING MASTER CLASS



## "BOLLERÍA CREATIVA" (10H)

Fechas: Ed1: 28 y 29 de marzo de 2022

Ed2: 11 y 12 de mayo de 2022



YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. "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.

- Diferentes elaboraciones creativas a partir de masas fermentadas para ofrecer una gama más amplia de bollería con nuevos sabores y texturas para nuestra clientela.
- Croissant revisado, nuevos formatos innovadores con diferentes rellenos y texturas.
- Bollería, desde los clásicos hasta las nuevas tendencias.

### INFORMACIÓN GENERAL

#### DIRIGIDA A:

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

#### ORGANIZACIÓN-HORA

- (10h) dos sesiones de 15:30 a 20:30h.
- 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 10H:

450 €+21% IVA= 544,50€

#### Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.  
Importe 315 €+21% IVA= 381.15€
- 10% adicional segunda persona o más 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

## "PANETTONE: NUEVAS TENDENCIAS" (15H)

Fechas: 10 y 11 de octubre de 2022

YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. "Ambassadeur du pain"  
Ganador de la selección francesa de panadería 2019 por 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 Campionato  
Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTÍSTICA DEL MUNDO.



- Nuestra masa madre "especial": cómo elaborarla, procesos y refresco.
- Paso a paso de todos los procesos de elaboración: Los diferentes amasados del panettone, primera amasada, reposo y fermentación, segunda amasada y fermentación. La cocción.
- Temperaturas y tiempos.
- Desarrollo de textura interna i externa.
- Elaboración de panettones clásicos y cuatro variedades exclusivas:
  - Gianduja con avellanas caramelizadas.
  - Pistachos con griottines.
  - Café con almendra torrada y canela.
  - Manzana caramelizada.
- Diferentes tipos de glaseados y acabados.
- Conservación.
- Elaboración en directo de todos los procesos.

### INFORMACIÓN GENERAL

#### DIRIGIDA A:

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

#### ORGANIZACIÓN-HORA

- (15h) 3 sesiones de 5 h de 15:30 a 20:30h.
- 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 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 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

## “PASTELES PANADEROS” (10H)

Fechas: 1 y 2 de junio de 2022



YOHAN FERRANT. España-Francia. Director Baking School Barcelona. “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 BIOLOGICO DEL MUNDO. Coach del equipo subcampeón en el 8 Campeonato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTISTICA DEL MUNDO.

Introducción al mundo panadero-pastelero a través de la elaboración de tartas que no necesitan frío para su conservación.

### Elaboraciones:

- Tarta de pistachos y griottines.
- Tarta de manzana caramelizada.
- Tarta de pera caramelizada al yuzu.
- Brownie.
- Flan parisino.
- Cake salado.

## INFORMACIÓN GENERAL

### DIRIGIDA A:

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

### ORGANIZACIÓN-HORA

- (10h) 2 sesiones de 5 h de 15:30 a 20:30h.
- 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 10H:

450 €+21% IVA= 544,50€

### Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.  
Importe 315 €+21% IVA= 381.15€
- 10% adicional segunda persona o más 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

## "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

## "BOLLERÍA CREATIVA. LOS SECRETOS DEL PREPARADOR DEL EQUIPO DE LAS ESPIGAS" (10H)

Fechas: 5 y 6 de octubre de 2022



**JOSÉ ROLDAN.** Panadero-pastelero cordobés. Ha sido ganador de numerosos concursos de Panadería y Pastelería desde que, con sólo 11 años, ganó el primero. Actual preparador del equipo nacional de las espigas.

Se presentará un surtido de bollería, creativa, eficaz, imaginativa y visual. Tanto hojaldre como brioche, sus distintas fases de amasado, reposo en frío, formado y ejecución de las diferentes piezas.

Algunas de las elaboraciones que realizarán serán: long chocolate, brioche del cuco, croissant, napolitana de luxe,...

Todo desde la perspectiva del día a día de un obrador y su elaboración de forma práctica y eficiente.

---

### INFORMACIÓN GENERAL

---

#### DIRIGIDA A:

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

#### ORGANIZACIÓN-HORA

- (10h) dos sesiones de 15:30 a 20:30h.
- 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 10H:

450 €+21% IVA= 544,50€

#### Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.  
Importe 315 €+21% IVA= 381.15€
- 10% adicional segunda persona o más de la misma empresa.

---

**Forma de pago:** por transferencia bancaria al nº. de cuenta: ES0601821797370018000076.

---



#### 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

## “PANES Y BOLLERÍA DEL MONDIAL DU PAIN” (10H)

Fechas: 25 y 26 de mayo de 2022

**YOHAN FERRANT, ENRIC BADIA Y MARTA SAN JOSÉ:**

El equipo de los vice campeones del mundial 2021 de Panadería.



El equipo de los vice campeones del mundial 2021 de Panadería: Yohan Ferrant, Enric Badia y Marta San José mostrarán los productos que se presentaron en la 8ª edición del “Mondial du pain” (2021), en panes, bollería y pieza artística, bajo los criterios de innovación, creatividad y excelencia.

### INFORMACIÓN GENERAL

#### DIRIGIDA A:

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

#### ORGANIZACIÓN-HORA

- (10h) dos sesiones de 15:30 a 20:30h.
- 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 10H:

450,00 €+21% IVA= 544,50€

#### Descuentos:

- 40% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.  
Importe 270,00 €+21% IVA= 326,70€
- 10% adicional segunda persona o más de la misma empresa.

**Forma de pago:** por transferencia bancaria al n°. de cuenta: ES0601821797370018000076.



#### 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

## “PANES NUTRICIONALES” (14H)

Fechas: 8 y 9 de juny 2022

**SYLVAIN HERVIAUX:** M.O.F 2011 y “Amabassadeur du pain”. Joven Boulanger de Francia. En 2001, ganó el Premio del Presidente de la República en Romorantin. Durante el 2003, consigue una victoria en la Copa de Francia por equipos en Lyon y el campeonato de Europa en Nantes. En 2009 ocupó el cargo de entrenador en el CFA Ploufragan y recibió en 2011 el título de “uno de los mejores artesanos de Francia” MOF. En 2013, durante el cuarto Mundial del Pan, fue el entrenador del equipo ganador (Francia, Taiwán, Bélgica) y ganó el trofeo de los “Ambassadeurs.”



Los panes nutricionales con masa madre natural y "snacking" para llevar! Unas recetas y productos únicos con un concepto ganador. La demanda del mercado y la exigencia de la gente nos ha llevado a buscar la excelencia en los productos.

Sylvain nos enseñará a elaborar panes con alto valor nutricional que se realizarán con harinas ecológicas y con diversas masas madre naturales. También se realizarán productos de restauración rápida únicos, tipo snacking, para optimizar la oferta a la clientela de manera significativa.

### 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 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

## "EL VALOR NUTRICIONAL DE LAS MASAS MADRE DEL MUNDO Y SU BIODIVERSIDAD" (10H)

Fechas: 22 y 23 de marzo de 2022



**KARL DE SMEDT. (Bélgica)** Director de la única biblioteca de masas madre del mundo.

Jornada técnica, apoyada por una reputada nutricionista, en la que se analiza el comportamiento microbiológico de las masas madres y la ciencia en aplicación con las últimas tecnologías.

Explicación de los diferentes comportamientos de la masa madre a nivel científico y su biodiversidad.

La biblioteca cuenta con más de 100 masas madre activas de todas partes del mundo.

Se realizará un repaso de sus diferentes elaboraciones y conservaciones y así como de los estudios realizados durante los últimos 30 años. Desde el aislamiento de las bacterias y levaduras a su comportamiento dentro del pan con explicaciones racionales y concretas a nivel científico.

### INFORMACIÓN GENERAL

#### DIRIGIDA A:

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

#### ORGANIZACIÓN-HORA

- (10h) dos sesiones de 15:30 a 20:30h.
- Curso teórico-práctico.  
Imprescindible asistir con ropa de trabajo.

#### LUGAR DE IMPARTICIÓN:

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

#### PRECIO MASTER CLASS:

360,00€ + (IVA)= 435,60€

#### Descuentos:

- 40% para titulares o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.  
216,00€ + (IVA)= 261,36€
- 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

## “INNOVACIÓN Y EXCELENCIA EN LA PANADERÍA” (14H)

Fechas: a determinar.

**MATTHIEU ATZENHOFFER.** (Francia-España) M.O.F 2019. Alsaciano de origen y procedente de familia panadera, es uno de los mejores obreros de la panadería de Francia, MOF 2019. Ha sido también representante de Francia en el mundial del pan, habiendo obtenido el premio de vice campeón del mundo 2015. Actualmente es Coach del equipo francés de panadería para el mundial 2019.



Perfeccionismo, control, dominio,.. son cualidades que definen a Matthieu Atzenhoffer y que se mostraran en su técnica y los productos elaborados en esta Master class.

Se elaboraran los clásicos de la panadería francesa trabajando con distintos prefermentos para dar una valor añadido a los productos. También se utilizaran otros productos innovadores para diversificar la oferta en los obradores.

Se elaboraran panes de masa madre, panes decorados, panes saludables, bollería clásica francesa y bollería creativa así como piezas artísticas.

### 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



**GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA**



**BAKING SCHOOL  
BARCELONA SABADELL**

PAU CLARIS, 134 3r-4t 08009 BARCELONA  
TEL. 93 487 18 18 FAX. 93 487 28 29  
[secretaria@gremipa.com](mailto:secretaria@gremipa.com)

[formacio@gremipa.com](mailto:formacio@gremipa.com)  
[www.gremipa.com](http://www.gremipa.com)  
[www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell](https://www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell)  
[www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell](https://www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell)

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL  
C/Calders 32. Sabadell. BARCELONA

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES  
GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA

Departamento de formación  
Tel. +34934871818 / Fax. +34934872829

