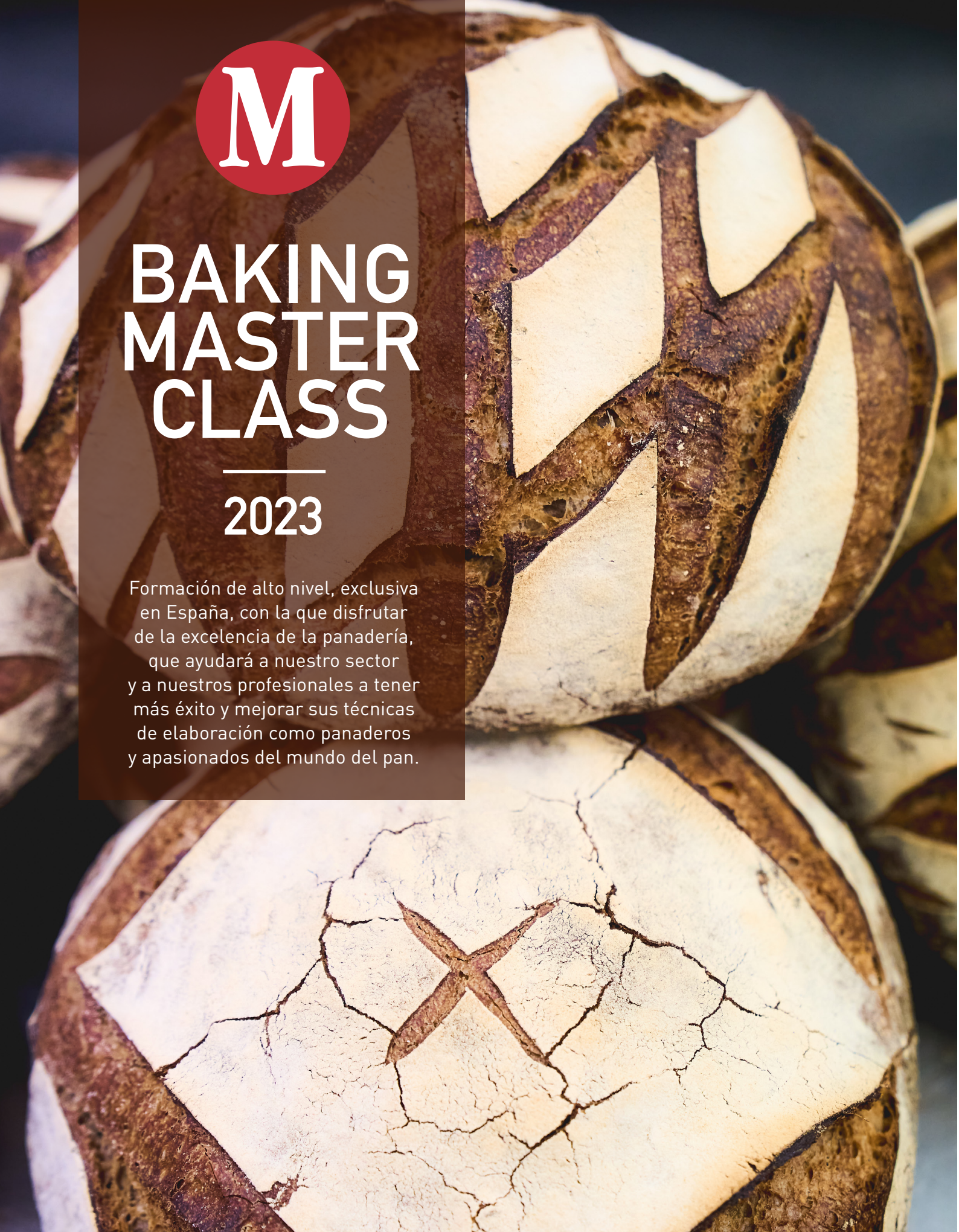

BAKING MASTER CLASS

2023

Formación de alto nivel, exclusiva en España, con la que disfrutar de 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.

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

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

Facebook i Instagram: @bakingschoolbarcelonasabadell

BAKING MASTER CLASS_2023

LUGAR DE IMPARTICIÓN:

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

Escola de Flequers Andreu Llargués.

C/ Calders, 32. Sabadell. BARCELONA

ORGANIZACIÓN-HORARIO:

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

COORDINA Y DIRIGE: Yohan Ferrant

ACREDITACIÓN: Una vez finalizada, se entragará 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: ES0601821797370018000076. 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

- "Le flan parisien" (5h) Yohan Ferrant. 3 de mayo de 2023.
- "Técnicas de larga fermentación" (10h) Yohan Ferrant. 10 y 11 de mayo de 2023.
- "Panes integrales" (10h) Yohan Ferrant. 31 de mayo y 1 de junio de 2023.
- "Bollería creativa " (10h) Yohan Ferrant. 18 y 19 de julio de 2023.
- "La panaderia al natural" (10h) Yohan Ferrant. 13 y 14 de septiembrde 2023.
- "La baguette y sus diversos conceptos" (10h) Yohan Ferrant. 4 y 5 de octubre de 2023.
- "Panettone: nuevas tendéncias" (15h) Yohan Ferrant. 17, 18 y 19 de octubre de 2023.
- "La excelencia del croissant artesano" (10h) Yohan Ferrant. 7 y 8 de noviembre de 2023.
- "Pasteles panaderos" (10h) Yohan Ferrant. 27 y 28 de noviembre de 2023.

BAKING MASTER CLASS

"LE FLAN PARISIEN" (5H)

Fechas: 3 de mayo de 2023

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 Campionato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTISTICA 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 SHOOL 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".

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

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

"TÉCNICAS DE LARGA FERMENTACIÓN" (10H)

Fechas: 10 y 11 de mayo de 2023

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 Campionato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTISTICA 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 SHOOL 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".

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

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: 31 de mayo y 1 de junio de 2023

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 Campionato 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 SHOOL 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".

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

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: 18 y 19 de julio de 2023.

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 Campionato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTISTICA 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 SHOOL 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".

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

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: 13 y 14 de septiembre de 2023

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 Campionato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTISTICA DEL MUNDO.

Se aprenderá a trabajar con prefermentos (polish, cucharon) 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 bilógicas 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 SHOOL 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".

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

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 BAGUETTE Y SUS DIVERSOS CONCEPTOS" (10H)

Fechas: 4 y 5 de octubre de 2023

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 Campionato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTISTICA 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 SHOOL 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".

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

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

"PANETTONE: NUEVAS TENDENCIAS" (15H)

Fechas: 17, 18 y 19 de octubre de 2023

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 Campionato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTISTICA 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 griotinnes.
  - 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 sesions de 5 h de 15:30 a 20:30h.
- Curso teórico-práctico. Imprescindible asistir con ropa de trabajo.

LUGAR DE IMPARTICIÓN:

BAKING SHOOL 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".

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

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 EXCELENCIA DEL CROISSANT ARTESANO" (10H)

Fechas: 7 y 8 de noviembre de 2023

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 Campionato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTISTICA 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 SHOOL 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".

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

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

"PASTELES PANADEROS" (10H)

Fechas: 27 y 28 de noviembre de 2023

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 Campionato 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 frio 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 sesions de 5 h de 15:30 a 20:30h.
- Curso teórico-práctico.
  Imprescindible asistir con ropa de trabajo.

LUGAR DE IMPARTICIÓN:

BAKING SHOOL 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".

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

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

formacio@gremipa.com
www.gremipa.com
Facebook: @bakingschoolbarcelonasabadell
Instagram: @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