

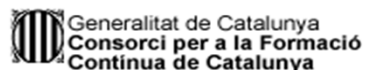
- **Lloc de realització:**
Escola de Flequers Andreu Llargués.
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **Informació i inscripcions:**

Departament de formació
Tel. 93 487 18 18
Fax 93 487 28 29
formacio@gremipa.com
www.gremipa.com



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



AMB LA COL·LABORACIÓ DE:
AJUNTAMENT DE SABADELL; UNIVERSITAT DE VIC; CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.;
COMAINA, S. A.; CRUSAGRUP; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN - UTILPAN. S.L; MASTER
MARTINI IBERICA, S.A.; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.;
TALLERS PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN); TERPAN,S. L



Monogràfics FLECA I PASTISSERIA

Març – Abril 2021

100% Subvencionats

PANS FETS EXCLUSIVAMENT AMB MASSA MARE NATURAL (20h)

FORMADOR: Yohan Ferrant

Elaboracions de pans amb masses mare 100% naturals (líquida i sòlida) i blat de biodiversitat.

Blat de biodiversitat

T65 biològic / pavès cereals

T80

"Florencio aurora"

"Negrillo"

Kamut / Espelta

BÀSIC DE MASSES BATUDES (10H)

FORMADORA: M. Cruz Baron

Elaboracions bàsiques de les masses batudes del sector flequer.

Elaboracions senzilles i ràpides amb les que es poden realitzar diferents formats amb la mateixa base.

• Assortiment de magdalenes de diferents sabors: clàssica, xocolata, xoco-taronja, integral, coco i pinya colada,....

• Coca de licor de ratafia amb panses, coca de nata.

• Assortiment de coques de magdalena en format gran per a la venda al tall.

PIZZES FLEQUERES (10h)

FORMADOR: M. Cruz Baron

Elaboració de masses de pizza amb diferents formats i textures per a l'elaboració de "pizzes forneres"

buscant una massa que tingui una bona durabilitat durant el dia.

Pizzes amb diferents acabats i bases:

fermentades i precuïtes, d'alta hidratació, amb llavors i fruits secs.

Pizza a el tall.

PRODUCTES DE VENDA PER IMPULS (10h)

FORMADOR: Toni Vera

Productes de venda per impuls, de llarga durada i amb presentacions atractives.

Packaging dels productes elaborats amb etiquetes vistoses i personalitzades.

Productes a elaborar:

Galetes: de fruita de la passió, gerd, coco i xocolata, avellana, ...

Xoco-taronja

Pasta salada d'espècies del món

"Carquinyolis", Encenalls, Mini-financers

Roques de xocolata, Belgues, Merengue

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari :

10 i 20 hores: de 15.30 a 20.30 h.

Adreçat a:

professionals que desitgin actualitzar les tècniques d'elaboració i incorporar nous productes.

Objectius :

- Millorar les tècniques d'aplicació.
- Millorar els processos i acabats dels productes.
- Aplicar les fórmules adequadament.
- Classificar els diferents tipus de productes segons composició i tècniques d'elaboració.
- Conèixer els problemes més comuns i les seves solucions.

Tots els cursos d'obrador seran demostratius i participatius. **És imprescindible que els alumnes portin roba de treball adequada** (gorra, jaqueta o bata). A l'Escola, qui ho desitgi pot adquirir el **"pack de roba de treball"** per un preu molt assequible. Les lleis de Riscos Laborals i de Seguretat i Higiene en la Indústria Alimentària, així com altra normativa vigent, seran d'obligat compliment.

Documentació: Fotocòpia del DNI i de la nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms

Preu : **100% SUBVENCIONAT**

PANS FETS EXCLUSIVAMENT AMB MASSA MARE NATURAL (20h)	8,9,15 i 16 de març Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
BÀSIC DE MASSES BATUDES (10h)	1 i 2 de març Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
PIZZES FLEQUERES (10h)	3 i 4 de març Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)
PRODUCTES DE VENDA PER IMPULS (10h)	21 i 22 d'abril Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)