

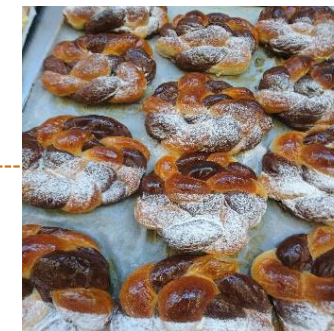
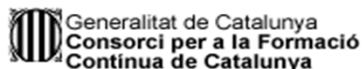
- **Lloc de realització:**  
Escola de Flequers Andreu Llargués.  
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **Informació i inscripcions:**

Departament de formació  
Tel. 93 487 18 18  
Fax 93 487 28 29  
[formacio@gremipa.com](mailto:formacio@gremipa.com)  
[www.gremipa.com](http://www.gremipa.com)



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA



# Monogràfics *FLECA I* *PASTISSERIA*

*Setembre - Octubre 2019*

*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

*100% Subvencionats*

## PANS FETS EXCLUSIVAMENT AMB MASSA MARE NATURAL (10h)

**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

## CANAPES I PRODUCTES SALATS PER A FESTES (16H)

**FORMADORA: M. Cruz Baron**

Elaboració de canapes, mouses i "montaditos" per a festes.

- Elaboració de pans de motlle de diferents sabors per maridar amb cada tipus de canapès.
- Elaboració de cremes de farcits per canapès.
- Assortiment de canapès amb els diferents farcits elaborats.
- Assortiment i mouses salats: gambes, salmó, pernil i formatge ...
- Assortiment de "montaditos".

## ENSAIMADES ARTESANES (10h)

**FORMADOR: J. Carles Roche**

Tècniques d'elaboració de base de masses fullades tipus ensaïmades.

Elaboracions bàsiques, clàssiques i innovadores, amb farcits dolços i salats i amb diferents acabats.

Elaboracions directes o de llargues fermentacions, individuals, mini i grans formats.

Ensaïmada bàsica.

Dolços, cabell d'àngel, crema, praliné avellanes,

Salades, sobressada, bacallà, figues i mel, "escalivada"

## 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 16 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

<b>PANS FETS EXCLUSIVAMENT AMB MASSA MARE NATURAL (10h)</b>	<b>16 a 17 de setembre</b> <b>Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)</b>
<b>CANAPES I PRODUCTES SALATS PER A FESTES (16h)</b>	<b>14 al 16 d'octubre</b> <b>Dilluns a dimecres (15:30 a 20:30h)</b>
<b>ENSAIMADES ARTESANES (10h)</b>	<b>30 de setembre i 1 d'octubre</b> <b>Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)</b>
<b>PRODUCTES DE VENDA PER IMPULS (10h)</b>	<b>2 i 3 d'octubre</b> <b>Dimecres i dijous (15:30 a 20:30h)</b>