

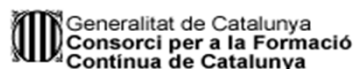
- **Lloc de realització:**
Escola de Flequers Andreu Llargués.
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **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; BARRY CALLEBAUT IBÉRICA, BONGARD IBERIA, S.A.
CAFÈS PONT, S.L.; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN - UTILPAN. S.L; FARINERA
COROMINA FILLS DE MORETÓ, S. A



Monogràfics *FLECA I* *PASTISSERIA*

Setembre - Octubre 2023

100% Subvencionats

PRODUCTES DE VENDA PER IMPULS (10 h)

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

PASTISSOS FLEQUERS (10h)

FORMADOR: Yohan Ferrant

Introducció al món forner-pastisser a través de l'elaboració de pastissos que no necessiten fred per conservació. Elaboracions: • Pastís de festucs i griottins. • Pastís de poma caramel·litzada. • Pastís de pera caramel·litzada al yuzu. • Brownie. • Cake salat.

PANELLETS CLÀSSICS I CONTEMPORANIS (10H)

FORMADOR: Toni Vera

En aquest monogràfic aprendrem a fer diferents tipus de massapà, amb diferents tècniques i formats. S'elaboraran "panellets" clàssics i contemporanis, amb els quals recuperarem formats tan clàssics com els ossos de Sant.

Massapà normal, cuit, amb fruits torrats ...Varietat de "Panellets" de: pinyó, ametlla, coco, marron glacé, taronja; xocolata, pistatxo, ..Ossos de sant

CANAPÈS SALATS PER A FESTES (20 h)

FORMADOR: Antoni Gomez

- Assortit de canapès tradicionals
- Rebosteria salada
- Peces individuals: Tartaletes, pasta choux, planxes salades, pa anglès i panets diversos, l...
- Mousees saldes
- Elaboracions: Cremes amb diversos sabors i textures. ..Banys i farcits. Masses escaldades. Masses batudes. Masses llevat. Pasta brisa salada

ASSORTIT DE COOKIES (10 h)

FORMADOR: Jordi Farrès

- Concepte de galeta, formulació i pràctica per elaborar un assortiment de galetes magnífic!!
- Totes les claus per entendre aquest tipus de masses.
- Galetes d'estil americà.
- Galetes d'estil mediterrani.
- Sableé i altres tipus de galetes.
- Maridatge de galetes amb melmelades i combinacions amb xocolates i pralinés.

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari :

10 i 20h 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'obra 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

PRODUCTES DE VENDA PER IMPULS (10 h)	13 i 14 de setembre Dimecres i dijous (15:30 a 20:30 h)
PASTISSOS FLEQUERS (10 h)	18 i 19 de setembre Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30 h)
PANELLETS CLASSICS I CONTEMPORANIS (10 h)	9 i 10 d'octubre Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30 h)
CANAPÈS SALATS PER A FESTES (20 h)	18,19, 25 i ,26 d'octubre Dimecres i dijous (15:30 a 20:30 h)
ASSORTIT DE COOKIES (10 h)	23 i 24 d'octubre Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30 h)