

LLOC DE REALITZACIÓ

- **Escola de Flequers Andreu Llargués.**
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell
- **Aula Dispan**
Carrer Formentera, 1-3, 08192 Sant Quirze del Vallès

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



 **Generalitat de Catalunya**
**Consorci per a la Formació
Continua de Catalunya**



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.

ESPECIAL NADAL

2024

100% Subvencionats

TORTELLS (10h)

FORMADOR: Toni Vera

El Nadal es una data molt important per a les vendes a la fleca i la pastisseria.

Aquest curs es centrarà en una de les elaboracions clàssiques en aquestes dates com som els tortells.

Assortit de tortells clàssics i actuals:

- Tortell de sabors
- Tortell selva negra
- Tortell lemon pie
-

MANTEGADES, POLVORONS I GALETES NADALENCAS (10h)

FORMADOR: Paco Ramirez

En aquest curs aprendrem a elaborar els dolços típics de Nadal provinents d'origens diversos i que hem fet tradicionals a casa nostra:

- Mantegades clàssiques i actualitzades.
- Assortit de polvorons d'alta gamma amb fruits secs refinats i format mini.
- Galetes especials de Nadal

TORRONS DE XOCOLATA (10h)

FORMADOR: Jordi Farrés

El torró es un dels productes estrella abans i durant les festes de Nadal, els sabors nous son esperats per molta gent que té ganes de tastar noves creacions.

Les barres i altres formats de torrons de xocolata artesanals marquen estil i qualitat a l'oferta.

Aprèn totes les fórmules i tècniques indispensables per banyar o pintar amb colors els torrons de la propera temporada.

PASTISSERIA DE NADAL (20h)

FORMADOR: Toni Vera-Jordi Farrés

TRONCS DE NADAL: Diferents tipus de troncs de Nadal clàssics i actualitzats, on es combinaran diferents sabors, enfocats tant a la fleca com a la pastisseria.

Troncs contemporanis de pa de pessic - mousse amb interior gelificat.

Altres tipus de varietats més clàssiques com les de planxes de pa de pessic amb mantega i praliné.

STOLEN

PANETTONE

GALETES DE NADAL

PASTIS DE NADAL, PASTIS DE CAP D'ANY

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari :

10-20 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

TORTELLS (10h) <i>Aula Dispan</i>	14 i 15 d'octubre. Dilluns i dimarts (15:30 a 20:30h)
MANTEGADES, POLVORONS I GALETES NADALENCAS (10h) <i>Escola Andreu Llargués</i>	7 i 8 de novembre. Dijous i divendres (15:30 a 20:30h)
TORRONS (10h) <i>Escola Andreu Llargués</i>	21 i 22 de novembre. Dijous i divendres (15:30 a 20:30h)
PASTISSERIA DE NADAL (20h) <i>Escola Andreu Llargués</i>	26, 27, 28 i 29 de novembre. De dimarts a divendres (15:30 a 20:30h)