

LLOC D'IMPARTICIÓ

Escola de Flequers Andreu Llargués
C/ Calders, 32. Sabadell
Cal Molins

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

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

www.gremipa.com

<https://www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell>

<https://www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell>



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;
FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.; TALLERS
PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN); TERPAN, S. L

MASTER CLASS



YOHAN FERRANT

“Ambassadeur du pain”

SNACKING SALAT.

La restauració ràpida a la fleca

20 i 21 de novembre 2019

Formació d'alt nivell, exclusiva, amb grans figures internacionals amb les que gaudir de l'excel·lència a la fleca, que ajudarà al nostre sector i als nostres professionals a tenir més èxit i millorar les tècniques d'elaboració com a forners i apassionats.

FORMADOR

YOHAN FERRANT (França - Espanya): Ambassadeur du pain i director de la baking School Barcelona Sabadell.

La seva filosofia de treball es centra en les llargues fermentacions, de fins a 48 hores, emprant únicament masses mare d'origen natural i farines ecològiques.

PROGRAMA

És una realitat que el ritme de vida actual obliga a les persones a menjar fora de la llar i a optar per productes que puguin ser consumits en diferents moments del dia, com a alternativa als productes que consumim a la llar. Una oportunitat per a que el forner s'ha s'adapti i doni resposta a aquesta demanda de productes per emportar de gamma gourmet, de qualitat, fàcils de consumir i saludables, per a tots els tipus de client.

El concepte snacking com a tendència té com a valor afegit que permet disminuir les minves tant de producció com de venda.

Elaboracions:

- Varietats de Quiche: lorraine, tomàquet, anxoves i olives, pernil fumat a les herbes de la Provence, seva, salmó,...
- Ciabattes clàssiques i aromatitzades: al curry amb pollastre i 4 espècies, natural de pernil, ciabatta vegetariana, de formatge de cabra, a les herbes provençals,...
- Entrepans variats i de tendència.
- Diferents especialitats amb "Pain au lait" amb pollastre, varietats de formatge, salmó fumat, vegetarians, carn, ...
- "Hamburguer" tendència.

INFORMACIÓ GENERAL

ADREÇADA A: Professionals que desitgin actualitzar la tècnica d'elaboració i gaudir de l'excel·lència de la fleca

ORGANIZACIÓ-HORARI: 10h, dues sessions de 15,30 a 20,30h.
Curs teòric - pràctic. Imprescindible assistir amb roba de treball.

PREU MASTER CLASS: 420 €+21% IVA= 508,20€

Descomptes:

- 40% per a titulars o treballadors d'una empresa agremiada al **GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.**
294 €+21% IVA= 355,74€
- 10% addicional a partir de la segona inscripció de la mateixa empresa.

Forma de pagament: per transferència bancària al núm. de compte: **ES98 0182 0171 86 0010000129**. Referència "Nom empresa" i "Curs". Parcialment bonificable per a aquells treballadors que estiguin cotitzant dintre del règim general de la Seguretat Social.

SNACKING SALAT.
La restauració ràpida
a la fleca

20 i 21 de novembre.
Dimecres i dijous