

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



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;
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.

MASTER CLASS



SILVAIN HERVIAUX
MOF Boulangerie

La fleca i les seves tendències.
Pans nutritius i “snacking”
equilibrats.

16 i 17 de novembre 2016

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: SILVAIN HERVIAUX.
M.O.F 2011 i “Amabassadeur du pain”

Nascut a Boisgervilly (França), des de la infància, volia ser forner de la mateixa manera que el seu pare i el seu avi. Amb 21 anys, va guanyar el títol de Millor Jove Boulanger de França. Al 2001, va guanyar el Premi del President de la República a Romorantin. Durant el 2003, aconseguí una victòria a la Copa de França per equips a Lió i al campionat d'Europa a Nantes. El 2009 va ocupar el càrrec d'entrenador a l'CFA Ploufragan i va rebre el 2011 el títol de "un dels millors Artesans de França" MOF. En 2013, durant el quart Mundial del Pa, va ser l'entrenador de l'equip guanyador (França, Taiwan, Bèlgica) i va guanyar el trofeu dels “Ambassadeurs.”

PROGRAMA

Els pans nutricionals amb massa mare natural i “snacking” per emportar! Unes receptes i productes únics amb un concepte guanyador.

La demanda del mercat i l'exigència de la gent ens ha portat a buscar l'excel·lència en els productes.

Sylvain ens ensenyarà a elaborar pans amb alt valor nutricional que es realitzaran amb farines ecològiques i amb diverses masses mare naturals. També es realitzaran productes de restauració ràpida únics, tipus snacking, per optimitzar l'oferta a la clientela de manera significativa.

INFORMACIÓ GENERAL

ADREÇAT A: Professionals que desitgin gaudir de l'excel·lència a la fleca i millorar la tècnica d'elaboració.

COORDINACIÓ: Yohan Ferrant

ORGANIZACIÓ-HORARI: dues sessions de 12 a 20h. (lunch de 14:30 a 15:30h inclòs).

PREU MASTER CLASS: 495,87 €+21% IVA= 600€

Descomptes:

•30% per a titular o treballadors d'una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA. **347,11€+21% IVA= 420€.**

•10% addicional a partir de la segona inscripció.

312,40€ +21% IVA= 378€.

Forma de pagament: per transferència bancària al núm. de compte: **ES98 0182 0171 86 0010000129.** Referència “Nom empresa o participants” i “títol Master Class”.

Parcialment bonificable per a aquells treballadors que estiguin cotitzant dintre del règim general de la Seguretat Social.

La fleca i les seves tendències.
Pans nutritius i “snacking”
equilibrats.

16 i 17 de novembre.
Dimecres i dijous