

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”

**Pans elaborats exclusivament amb
massa mare natural i alta hidratació.**

ED2

19 i 20 de setembre 2017

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”

Assessor i consultor a Espanya i Europa. Actualment és director de l'Escola de flequers Andreu Llargués i entrenador de l'equip espanyol de fleca per a competicions internacionals.

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

PROGRAMA

- Optimitzar el gust i l'estètica del producte.
- Aprendre a treballar amb diferents tipus de farines ecològiques i biològiques.
- La ciència sobre la massa mare, la fermentació i les activitats enzimàtiques.
- Tècniques d'elaboració i conservació de la massa mare.
- Com aconseguir textures internes alveolades naturalment sense llevats industrials i així desenvolupar el vincle aromàtic de cada pa.
- Elaboracions de pans amb farina:
 - T65.
 - T80.
 - Campanya.
 - Florencio aurora.
 - Espelta.
 - T110 alcalde

INFORMACIÓ GENERAL

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

ORGANITZACIÓ-HORARI: 10h, dues sessions de 15,30 a 20,30h.

Curs teòric - pràctic. Imprescindible assistir amb roba de treball.

PREU MASTER CLASS: 360 €+21% IVA= 435,60€

Descomptes:

- **40%** per a titulars o treballadors d'una **empresa agremiada** al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.

216 €+21% IVA= 261,36€

- *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.

Pans elaborats exclusivament amb massa mare natural i alta hidratació

**19 i 20 de setembre.
Dimarts i dimecres**