

- **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

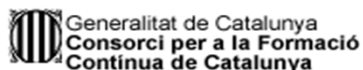
Fax 93 487 28 29

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA



***Monogràfics
especial diades
Febrer - Març 2017***

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 - UTILPAN. S.L; 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

100% Subvencionats

ESPECIAL SAN VALENTÍ I CARNESTOLTES (20h)

FORMADOR: F. Ramírez

Elaboració de pastissos i galetes especials per a les diades de Sant Valentí i Carnestoltes per omplir els aparadors de productes atractius pels vostres clients en aquestes dates.

- Per Carnestoltes:
 - Assortit de productes amb massa de brioix: policia, pirata, viking, gata flora, negret,...
- Per Sant Valentí:
 - Mini mousses tu i jo,
 - Cors de:
 - Galeta i caramel,
 - Full gratinat
 - Full i fruits vermells
 - Brioix i streusel

BÀSIC DE XOCOLATA PER A PASQUA (10h)

FORMADOR: F. Ramírez

Curs teòric-pràctic de xocolata, en el qual es tractaran totes les tècniques i secrets per a la realització de qualsevol peça de xocolata.

- Breu història de la xocolata
- Temperat
- Corbat de la xocolata
- Defectes del mal temperat
- Conservació
- Composicions innovadores i senzilles d'elaborar
- S'aprendrà la correcta elaboració de figures buides de xocolata, a desemmotllar sense trencar, a unir les peces i a decorar de forma creativa i innovadora per a Pasqua

ASSORTIT DE COQUES DE RECAPTE (10h)

FORMADORA: M.C. Barón

Elaboració de coques salades amb diferents bases i ingredients frescos.

- Assortit de verdures
- Assortit de farcits
- Coques de sardines amb diferents masses

MONES INNOVADORES (10h)

FORMADOR: F. Ramírez

Curs demostratiu per a professionals que desitgin incorporar a la seva oferta varietats de mones innovadores.

- Mona Sara caramel·litzada
- Mona actualitzada amb un nou i diferent disseny
- Mona de mantega aèria
- Mona Niu

COQUES DE BRIOIX PER A PASQUA (10h)

FORMADOR: M. Cortés

Elaboracions de coques tradicionals de brioix amb diferents formats per a Pasqua.

- Mona tradicional de Pasqua individual i familiar.
- Ous de Pasqua
- Mones de Pasqua amb massa tipus brioix amb oli d'oliva
- Mones de Pasqua Suïssa

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari : 10 i 20 hores. De 15.30 a 20.30 h

Adreçat a:

professionals que desitgin actualitzar les tècniques d'elaboració i incorporar nous productes per les diades de Carnestoltes, Sant Valentí i Pasqua.

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 (gorra, jaqueta i davantal).

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

ESPECIAL SAN VALENTÍ I CARNESTOLTES (20h)	1,2,8,9 de febrer Dimecres i dijous
ASSORTIT DE COQUES DE RECAPTE (10h)	27,28 de febrer Dilluns i dimarts
MONES INNOVADORES (10h)	1,2 de març Dimecres i dijous
COQUES DE BRIOIX PER A PASQUA (10h)	6,7 de març Dilluns i dimarts
BÀSIC DE XOCOLATA PER A PASQUA (10h)	8,9 de març Dimecres i dijous