

- **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

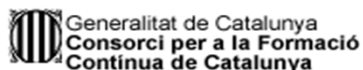
Fax 93 487 28 29

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA



Monogràfics de fleca

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

PANS NUTRICIONALS (20h)

FORMADOR: Yohan Ferrant

Tècniques d'elaboració sense amassat i sense fermentació en fred, per fer un pa mes sà.

Elaboracions:

- T80-meule
- Tradicional - pave
- Espelta - panet
- Sègol - tourte
- T150 - moule

BRIOXERIA FRANCESA.

TOT BRIOIX (20h)

FORMADOR: Yohan Ferrant

Elaboració de peces clàssiques de brioixeria francesa (brioix).

- Brioix nanterre
- Brioix jurasienn
- Tropezienne
- Trenes

Elaboració de farcits i acabat dels diferents productes.

ENSAÏMADES ARTESANES

(10h)

FORMADOR: J.C. ROCHE

Tècnica d'elaboració de base de masses fullades tipus ensaïmades.

Elaboracions bàsiques, clàssiques i innovadores, amb farcits dolços i salats i amb diferents acabats.

Elaboracions directes o de llargues fermentacions, individuals, mini i grans formats.

- Ensaïmada bàsica
- Ensaïmades dolces
 - Cabell d'àngel, crema
 - Praliné avellanes
- Salades
 - Sobrassada
 - Bacallà amb figues i mel
 - Escalivada

TÈNIQUES D'APLICACIÓ DE MASSES MARE AMB DIFERENTS CEREALS

(10h)

FORMADOR: ARTURO BLANCO

Descripció i aplicació de les tècniques d'utilització de les masses mare, per a elaborar pans amb diferents varietats de cereals.

- T.80
- Tradició francesa
- Espelta
- Integral

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.

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'obra 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

PANS NUTRICIONALS (20h)	13,14,15,16 de febrer Dilluns a dijous
ENSAÏMADES ARTESANES (10h)	22 i 23 de febrer Dimecres i dijous
BRIOXERIA FRANCESA. TOT BRIOIX (20h)	20,21,22,23 de març Dilluns a dijous
TÈNIQUES D'APLICACIÓ DE MASSES MARE AMB DIFERENTS CEREALS (10h)	29,30 de març Dimecres i dijous