

- **Lloc de realització:**
Escola de Fleca Andreu Llargués.
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **Informació i inscripcions:**

Departament de formació

Tel. 93 487 18 18

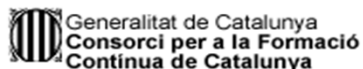
Fax 93 487 28 29

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVINCIA DE BARCELONA



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; VANDEMOORTELE.



**“TAULES D’ANIVERSARI
TEMÀTIQUES.
Especial safari”**

10-11 juliol 2017

100% Subvencionat

TAULES D'ANIVERSARI TEMÀTIQUES. Especial safari. (10h)

FORMADORA: M. JOSÉ MUÑOZ

Curs adreçat a professionals que desitgin actualitzar la seva oferta de serveis i productes.

OBJECTIUS:

- ✓ Identificar diferents tècniques aplicades a la rebosteria creativa.
- ✓ Tècniques d'aplicació
- ✓ Tècniques decoratives
- ✓ Aplicar tècniques de procediment en la rebosteria creativa
- ✓ Aplicar tècniques decoratives en les elaboracions
- ✓ Dissenyar taula d'aniversari infantil temàtica
- ✓ Elaborar diversos pans i dolços
- ✓ Muntatge de la taula d'aniversari temàtica, elements de decoració

PROGRAMA:

Petita introducció teòrica en referència al disseny i muntatge de les taules d'aniversari infantil.

Elaboracions dolces:

- Galetes de mantega print animal (zebra)
- Pa de pessic print animal (zebra o lleopard)
- Cake pops animals (micos, zebres, lleopards, lleons)
- Cupcakes animals, zebra, lleó, lleopard...

Elaboracions salades:

- Pa de viena en forma animals (mico)
- Serps de brioix farcides de salats (formatge, sobrassada...)
- Pa de motlle d'animals (elaboracions d'entrepans divertits)

TÈCNiques I RECURSOS:

- ✓ Tècniques d'elaboració
- ✓ Pastís de fondant: cobertura perfecta amb xocolata, cobrir amb fondant, cantells perfectes i decoració.
- ✓ Tècniques de decoració en diverses elaboracions
- ✓ Muntatge de taula
- ✓ Recursos web per descarregar dissenys temàtics per a la decoració de festes temàtiques.

INFORMACIÓ GENERAL

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

Objectius generals:

- 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'obraor 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

**TAULES D'ANIVERSARI TEMÀTIQUES.
Especial safari. (10h)**

10 i 11 de juliol.
Dilluns i dimarts.