

- **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

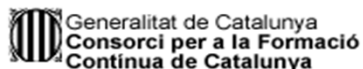
Fax 93 487 28 29

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



INICIACIÓ A LA PASTISSERIA ARTESANA*

Setembre - Desembre 2017

****Acreditació parcial del Certificat de Professionalitat
PASTISSERIA I CONFITERIA (240 h)***

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% Subvencionat

FORMADORS

El curs està impartit per professionals amb gran experiència i reconeguts en el sector de la pastisseria i la fleca. Tots ells pastissers, forners i formadors de la nostra Escola.

- Francisco Ramírez
- Sergi Vela
- Joan Carles Roche
- M.Cruz Baron

Coordinació: Yohan Ferrant, director de l'escola.

OBJECTIUS

Incrementar l'oferta de productes propis a partir de dolços artesans elaborats pel mateix flequer.

Adquirir els coneixements bàsics, teòrics i pràctics sobre els diferents tipus de matèries primeres i les elaboracions bàsiques de la pastisseria artesana.

PROGRAMA (Adaptat al CP de PASTISSERIA I CONFITERIA)

- ✓ Mòdul Formatiu: Elaboracions bàsiques per a pastisseria i rebosteria.
 - Elaboracions de masses i pastes de pastisseria i rebosteria.
 - Elaboracions complementàries en pastisseria i rebosteria. Acabat i decoració de productes.
- ✓ Mòdul Formatiu: Productes de confiteria i altres especialitats.
 - Elaboracions de xocolata, torrons, massapans,..
 - Elaboracions de galetes .

ACREDITACIÓ DEL CURS

Una vegada superat el curs amb èxit s'emetrà un Diploma d'aprofitament del curs "**Tècniques bàsiques de PASTISSERIA ARTESANA**" amb el reconeixement del GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA i es tramitarà l'acreditació parcial del Certificat de Professionalitat de PASTISSERIA I CONFITERIA (INAF109) pels mòduls formatius cursats i superats, que emet el Servei d'Ocupació de la Generalitat de Catalunya.

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari : 240h.

- **Ed1 tarda:**
 - 18 de setembre a 13 de desembre de 2017.
 - Dilluns a dijous de 15 a 20:30h.
- **Ed2 matí:**
 - 2 d'octubre a 7 de desembre de 2017.
 - Dilluns a divendres de 8:30 a 14h

Adreçat a: Professionals de la fleca que vulguin dominar les tècniques bàsiques de pastisseria.

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 es facilitarà **pack de roba de treball**.

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 de: DNI , nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms, títol de l'ESO o superior i en cas d'estar a l'atur còpia del full d'ocupació de la demanda d'ocupació.

Preu : 100% SUBVENCIONAT

| | |
|---|--|
| INICIACIÓ A LA PASTISSERIA ARTESANA (240h) | (Ed1 tarda) 18 de setembre a 13 de desembre. Dilluns a dijous |
| | (Ed2 matí) 2 d'octubre a 7 de desembre. Dilluns a divendres |