

- **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



 Generalitat de Catalunya
Consorci per a la Formació
Continua de Catalunya



Monogràfics de fleca

Setembre - Novembre 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

PIZZES I COQUES SALADES (10h)

FORMADOR: M. CRUZ BARON

Elaboracions clàssiques de productes salats actualitzades.

- Tècniques de fermentació en fred i directes
- Matèries primeres de temporada
- Precocció i reconstitució
- Conservació del producte

Elaboracions:

- Pizzes de massa fina i grossa, de fermentació directa i de 24 hores de fermentació en fred.
- Masses de pizza amb diferents espècies i sabors.
- Coques de forner amb masses d'alta hidratació amb verdures fresques..
- Coques de disseny en format individual i coca de focaccia

ENSAÏMADES ARTESANES

(10h)

FORMADOR: J.C. ROCHE

Tècnica d'elaboració de base de masses fullades tipus ensaïmades, laminat, fullat, muntatge i acabat de producte.

- Definició i característiques de l'ensaïmada de Mallorca: història, forma, pes, aspecte. Producte, humitat i greix
- Elaboracions:
 - Ensaïmada mallorquina
 - Ensaïmada individual d'espínacs i formatge fresc
 - Ensaïmada individual "entorcada" de sobrassada i formatge.

INICIACIÓ AL "PAIN PARTY" (20h)

FORMADOR: YOHAN FERRANT

Pans artístics temàtics per decorar als nostres aparadors de forma senzilla e i innovadora.

- Creació del disseny a realitzar
- Pastat del "pain party"
- Tècniques d'elaboració i formats
- Cocció de les diferents peces
- Muntatge i presentació de l'aparador final

BÀSIC DE MASSES BATUDES (15h)

FORMADORS:

M. CRUZ BARON, J.C. ROCHE

Elaboracions bàsiques de les masses batudes més clàssiques dintre del sector flequer. Elaboracions senzilles i ràpides amb les que es poden realitzar diferents formats amb la mateixa base.

- Assortit de magdalenes de diferents sabors: clàssica, de xocolata i xoco-taronja, integral, de coco i pinya colada,...
- Muffin de poma i llimona
- Muffin de pera i civada
- Coca de licor de ratafia amb panses, Coca de nata
- Assortit de coques de magdalena en format gran per a la venda al tall
- Assortit de cakes: de fruita de la passió i vainilla, de xocolata i fruits vermells, de llimona,...

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari: 10,15 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'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.

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

PIZZES I COQUES SALADES (10h)	27 i 28 de setembre Dimarts i dimecres
BÀSIC DE MASSES BATUDES (15h)	3,4 i 5 d'octubre Dimarts, dimecres i dijous
INICIACIÓ AL "PAIN PARTY" (20h)	16,17,23 i 24 d'octubre Dilluns i dimarts
ENSAÏMADES ARTESANES (20h)	6,7,8 i 9 de novembre Dilluns a dijous