

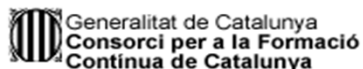
- **Lloc de realització:**  
Escola de Flequers Andreu Llargués.  
Cal Molins. C/ Calders, 32. Sabadell

- **Informació i inscripcions:**

Departament de formació  
Tel. 93 487 18 18  
Fax 93 487 28 29  
[formacio@gremipa.com](mailto:formacio@gremipa.com)  
[www.gremipa.com](http://www.gremipa.com)



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVINCIA DE BARCELONA



# *Monogràfics especial diades*

*Gener - Març 2018*

**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 (15h)

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 brioi: 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
    - Brioi 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

## PRODUCTES DE VENDA PER IMPULS (10H)

FORMADOR: T. Vera

Productes de venda per impuls, de llarga durada i amb presentacions atractives. Packaging dels productes elaborats amb etiquetes vistoses i personalitzades.

Productes a elaborar:

- Galetes: de fruita de la passió, gerds, coco i xocolata, avellana, ...
- Xoco-taronja
- Pasta salada d'espècies del món
- Carquinyolis, Encenalls, Mini-financers
- Roques de xocolata, Belgues, Merenga

## ASSORTIT DE COQUES DE RECAPTE I QUICHES FRANCESES (15h)

FORMADORA: M.C. Barón/ Yohan ferrant

Elaboració de coques salades amb diferents bases i ingredients frescos.

- Assortit de verdures
- Assortit de farcits de temporada
- Coques amb diferents maridatges
- Assortit de quiches franceses

## MONES INNOVADORES I ASSORTIT DE BUNYOLS DE VENT I FARCITS (20h)

FORMADOR: F. Ramírez/ M.Cruz Baron

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

Elaboració de diversos tipus de bunyols de vent i farcits per incorporar novetats a la carta de la fleca.

- Bunyols de l'Empordà
- Bunyols de vent
- Bunyols farcits de : poma, melmelades de fruites, cremes de cítrics ....

## 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 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 SANT VALENTÍ I CARNESTOLTES (15h)	24,25,29 de gener. Dimecres, dijous i dilluns
ASSORTIT DE COQUES DE RECAPTE I QUICHES FRANCESES (15h)	13,14,15 de febrer Dimarts a dijous
MONES INNOVADORES I ASSORTIT DE BUNYOLS (20h)	26,27,28 de febrer i 1 de març Dilluns a dijous
BÀSIC DE XOCOLATA PER A PASQUA (10h)	21,22 de febrer Dimecres i dijous
PRODUCTES DE VENDA PER IMPULS (10h)	12,13 de març Dimecres i dijous