

MEMÒRIA
2022

“UN OFICI DE SEMPRES,
un ofici de futur”



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



MEMÒRIA
2022



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA



ANDREU LLARGUÉS

President del Gremi de Flequers
de la Província de Barcelona

SALUTACIÓ DEL PRESIDENT

BENVOLGUTS/DES,

Al llarg de la meua vida, no recordo mai haver passat una crisi com la d'aquest 2022. Diferents factors han succeït i han creat la tempesta perfecta que ens ha dut a una situació que en molts casos s'ha fet insuportable.

Quan semblava que sortíem d'uns anys complicats amb la COVID, ens va esclatar la guerra d'Ucraïna, i tot plegat ens ha demostrat moltes mancances de la globalització. Fent un petit repàs a la situació viscuda, ens hem trobat amb un encariment del blat, la nostra principal matèria primera, i hem hagut de fer front a l'increment desorbitat de l'energia elèctrica i els combustibles.

Molts companys ens hem trobat en moments complicats i la situació ens ha fet reflexionar i adonar-nos que sols no podríem lluitar contra aquest escenari. La fleca s'ha unit, i gràcies a això hem vist una mica de llum en la foscor. Des del Gremi hem adquirit el paper de lobby del sector i, a través dels diferents càrrecs que tenim a la Federació Catalana de Gremis de Flequers i CEOPPAN, hem pogut representar, defensar i promocionar els interessos dels nostres agremiats davant les administracions.

També vull valorar la feina de la nostra Escola, que continua marcant el camí de la fleca amb la formació d'excel·lència, però també amb la formació de base que és importantíssima per a mantenir la continuïtat i la qualitat del sector. Una mostra clara d'això és l'entrada de gent jove al Gremi, que ens il·lusiona i ens permet continuar lluitant per l'interès comú.

Vull traslladar-vos també l'orgull que sento de poder representar a un sector amb una sensibilitat social tan honrada, on tot i els reptes que se'ns han presentat, tots hem fet un esforç per no repercutir els costos reals al producte final, conscients que el consumidor també està patint les conseqüències de la inflació. Però no només destaco això, sinó que també hem col·laborat amb accions socials com el "Llonguet Solidari", i des de l'Escola s'ha donat molta importància a l'obra social amb una nova formació pràctica amb col·laboració amb l'Ajuntament de Barcelona per a facilitar la inserció laboral de persones amb discapacitat.

Finalment, voldria felicitar i agrair el suport rebut per part de tot l'ens gremial, així com el Comitè Executiu, Junta Directiva i el personal del Gremi, que ha estat fonamental per a poder continuar amb la nostra tasca de promocionar i vetllar per la qualitat del forner.



ÒRGANS DE GOVERN





JUNTA DIRECTIVA INTERCOMARCAL

- delegats comarcals -

BADALONA

Sr. ANTONI
FIGUERA NIUBÓ

BERGA

Sr. AGUSTÍ
COSTA BOIXADER

CALELLA

Sr. FRANCESC
SERRA ESPASA

CORNELLÀ

Sr. ENRIC BORDAS
SANTACREU

GRANOLLERS

Sra. IVETTE
PRAT DULCET

IGUALADA

Sr. ANTONI
ALEMANY NASARRE

L'HOSPITALET

Sr. LLUÍS
ROVIRA TORRA

MANRESA

Sr. JORDI
JORBA TORRENS

MARTORELL

Sr. SERGI
CARDONA ALARI

MATARÓ

Sra. ANNA GALCERAN
CANALS

OSONA

Sr. RAFAEL
ARNAUS CASALS

SABADELL

Sr. RAMON BENET
AREGALL

TERRASSA

Sr. ANTONI ARIBAU
CASTILLO

VILAFRANCA
DEL PENEDES

Sr. JOAN
RIUS MARRUGAT

VILANOVA I
LA GELTRÚ

Sra. ANNA MARIA
VIDAL ROSELL

FORMACIÓ

EL GREMI IMPARTEIX FORMACIÓ PROFESSIONAL DESTINADA A EMPRESARIS I TREBALLADORS DEL SECTOR FLEQUER I PASTISSER. UNA ÀMPLIA OFERTA FORMATIVA DIRIGIDA PER PROFESSIONALS DE PRIMERA LÍNIA NACIONAL I INTERNACIONAL.



CURSOS:

129



HORES:

6.592



ALUMNES:

1.556



CURSOS

CURSOS *realitzats*

- Tast d'oficis
- Cursos d'iniciació a la fleca per a col·lectius especials
- PFI, programa de formació inicial
- Certificat de professionalitat de fleca i brioixeria
- Certificat de professionalitat de pastisseria i confiteria
- Cursos d'iniciació
- Monogràfics
- Cursos d'especialització
- Màster Class
- Màsters d'excel·lència

FLECA

MÀSTER EN FLECA ARTESANA D'EXCEL·LÈNCIA

MÀSTER CLASS

- EL VALOR NUTRICIONAL DE LES MASSES MARE / Yohan Ferrant
- L'EXCEL·LÈNCIA DEL CROISSANT ARTESÀ / Yohan Ferrant
- BRIOIXERIA CREATIVA / Mickael Martinez
- BRIOIXERIA CREATIVA / Yohan Ferrant
- PANS NUTRICIONALS / Yohan Ferrant
- LA FLECA AL NATURAL / Yohan Ferrant
- L'EXCEL·LÈNCIA DEL CROISSANT / Yohan Ferrant
- BRIOIXERIA CREATIVA. Secrets de l'equip dels 'Espigas' / José Roldán

CURSOS D'ESPECIALITZACIÓ EN FLECA

- Mòdul 1. Pans artesans
- Mòdul 2. Brioixeria artesana
- Mòdul 3. Snacking

CURSOS D'INICIACIÓ A LA FLECA

- Certificat de professionalitat de fleca i brioixeria
- Iniciació a la fleca artesana



CURSOS

MONOGRÀFICS FLECA

- Coques de recapte
- Fleca
- Canapès
- Masses mare naturals - preferments
- Pasta de full per a pastisseria fresca i pastissos de viatge
- Pans integrals
- Pans amb ferments naturals - pans d'hivern i especial per a festivitats
- El millor croissant 2022
- Assortit d'empanades individuals
- Pizzes i focaccies
- Assortit de coques salades
- Pans del Mediterrani
- Pizzes flequeres
- Pastissos flequers
- Blats de les "ceres hispánicas"
- Panellets
- Taller de fleca per a personal de punt de venda. Taller pràctic
- Barista: el món del cafè - del gra a la tassa

PASTISSERIA

CURSOS D'INICIACIÓ A LA PASTISSERIA

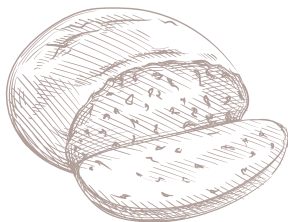
- Certificat de professionalitat de pastisseria i confiteria
- Iniciació a la pastisseria artesana

MONOGRÀFICS DE PASTISSERIA

- Pastissos vegans, aptes per a intoleràncies.
- Productes de pastisseria per a diades - Pasqua
- Elaboracions amb xocolata - Pasqua
- Presentació de productes i venda per impuls
- Assortit de cookies
- Torrons de xocolata
- Pastes de te
- Especial Nadal: troncs, tortells i panettone
- Torrons clàssics
- Mantegades, polvorons i galetes nadalenques



VARIS



MÀRQUETING I PUNT DE VENDA

- Taller pràctic de decoració del punt de venda (Pasqua, Sant Joan, Nadal...)
- Taller pràctic de packaging segons campanya
- Bakery tour.
- El producte i la clientela.
- Cartelleria i comunicació visual en el punt de venda

SEGURETAT ALIMENTÀRIA

- Aliments segurs a la fleca: higiene i manipulació
- APPCC: aplicació pràctica dels plans d'autocontrol.
- Comunicació eficient sobre els productes de la fleca: al·lèrgens, valor nutricional, esments saludables.
- Manipulador d'aliments en línia
- Manipulador d'aliments a distància

GESTIÓ EMPRESARIAL

- Control i gestió de costos
- Direcció estratègica i motivació empresarial
- Perspectiva global per a l'optimització de la gestió de la fleca

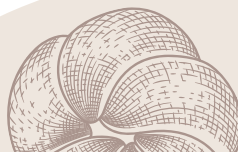
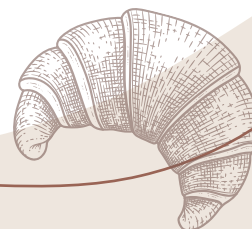
ASSESSORAMENT

- Millora de la producció
- Millora del Punt de Venda
- Implantació digital
- Higiene i innocuïtat alimentària



ALTRES

- PFI AUXILIAR DE FLECA I PASTISSERIA
- Coneixement d'oficis
- Iniciació a la fleca per a col·lectius especials



EINES PER A *la digitalització*

Durant l'any 2022, el Gremi ha continuat treballant per a oferir als agremiats un programa de digitalització i formació pràctica per a assolir els diferents objectius de la digitalització segons les necessitats específiques de cada empresa.

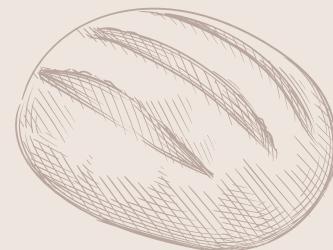
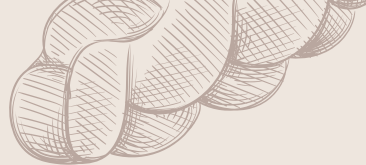
Es tracta d'un formació en eines digitals adaptades a les necessitats de cada comerç per a millorar els seus negocis i acompanyant-los en l'aplicació d'eines tipus per a xarxes i cartellera digital.

Tot això amb una línia de subvencions que hem gestionat amb Consorci de Formació Contínua de Catalunya, que permetrà als nostres flequers acollir-se a aquests programes de manera subvencionada.

@GREMI-CAMPUS



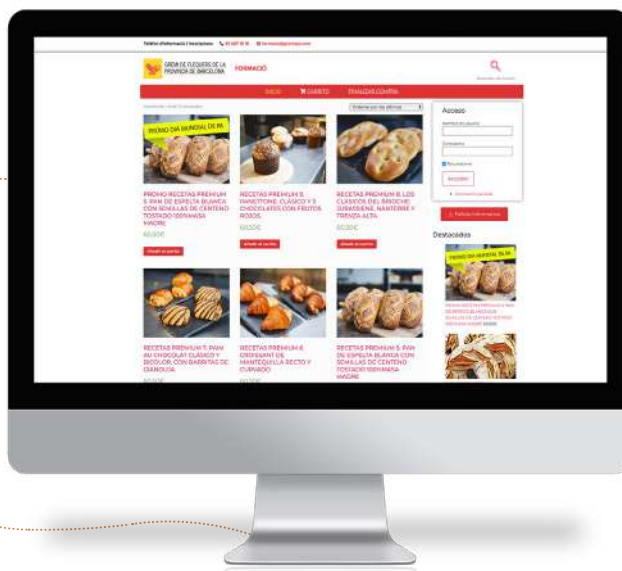
El **@Gremi-campus** és una eina digital de comunicació entre alumnes i formadors i en la que els alumnes poden accedir, a vídeos, receptes, dossiers tècnics, materials dels cursos i tota classe d'informació relacionada amb l'elaboració de diferents productes de fleca, brioxeria pastisseria.



RECEPTES *"premium":*

Apropem la formació d'excel·lència a tothom a través de "Receptes Premium", una formació online que consisteix en 9 vídeos d'una durada aproximada de 30 minuts cadascun, amb receptes d'excel·lència, de diverses especialitats de fleca i brioixeria artesana.

Aquests vídeos estan protagonitzats pel prestigiós flequer i director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Yohan Ferrant, guanyador de la selecció francesa de fleca per al Mundial 2019, tercer lloc en el Campionat Mundial del Pa i premi al Millor Pa Biològic del Món.



ERASMUS



PER TERCER ANY CONSECUTIU, PARTICIPEM I
COLLABOREM EN EL PROJECTE

"TALENTS4BAKERY" ERASMUS +

Un projecte finançat amb fons europeus que té per objectiu
l'intercanvi de pràctiques a Europa per a fomentar
l'aprenentatge i la formació en el sector de la fleca.

ENTITAT COORDINADORA

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks (Alemanya)

ESCOLES PARTICIPANTS:

- ALEMANYA —————> Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim
- BÈLGICA —————> Brood en banketbakkerijschool Ter Groene Poorte
- ESPANYA —————> Gremi de Flequers de la Província de Barcelona
- ÀUSTRIA —————> HTL für Lebensmitteltechnologie Getreide und Biotechnologie
- TURQUIA —————> Istanbul Metropolitan Municipality



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim




Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

BORSA DE TREBALL

DURANT EL 2022, LA BORSA DE TREBALL DEL GREMI HA ESTAT EXTREMADAMENT ACTIVA I ÉS UNA DE LES MOLTES EINES VALUOSES QUE ENS PERMETEN AJUDAR ALS NOSTRES AGREMIATS.



Tant si busques feina com si necessites personal, el Gremi t'ho gestiona:

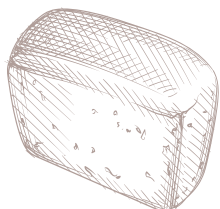
BORSA DE TREBALL:
formacio@gremipa.com

ENTRE D'ALTRES:

Oficials 1a fleca	→	24,19%
Oficials 2a fleca	→	16,12%
Auxiliars de fleca	→	30,64%
Oficials pastisseria	→	6,40%
Auxiliars pastisseria	→	9,75%
Venedors/es	→	11,30%
Encarregat/da botiga	→	1,60%

BORSA DE NEGOCIS

El Gremi disposa d'una Borsa de Negocis, que gestiona les ofertes i sol·licituds de compra i venda de negocis o maquinària, que precisen els nostres agremiats.



Aquesta eina també està disponible a través del lloc web del Gremi a www.gremipa.com, on es poden visualitzar i gestionar les ofertes.

BORSA DE NEGOCIS: secretaria@gremipa.com



SERVEIS ALS AGREMIATS

TOTS ELS AGREMIATS GAUDEIXEN DE SERVEIS
EN DIFERENTS ÀMBITS PROFESSIONALS QUE ELS
AJUDEN EN EL SEU DIA A DIA

1.

ASSESSORAMENT LABORAL I GESTIÓ
DE RECURSOS HUMANS.

2.

ASSESSORAMENT EN LA GESTIÓ
DE LA COMPTABILITAT I FISCALITAT.

3.

ASSESSORAMENT JURÍDIC.

4.

ASSEGURANCES.

5.

TRAMITACIÓ DE SUBVENCIONS.

6.

ASSESSORAMENT EN GESTIÓ
AMBIENTAL I SANITAT.

7.

ASSESSORAMENT ENERGÈTIC

SERVEIS ALS AGREMIATS

EL GREMI GESTIONA ANUALMENT UN ELEVAT NOMBRE DE SUBVENCIONS DE LES QUALS ES PODEN BENEFICIAR ELS AGREMIATS

“PROGRAMA KIT DIGITAL FINANÇAT PELS FONS EUROPEUS NEXT GENERATION” (Ministerio de Asuntos Económicos y Transformación Digital)

Es tracta d'un programa de digitalització per ajudar a les petites i mitjanes empreses, així com als autònoms, en la seva transició cap a la transformació digital. D'aquesta manera, a través d'eines de màrqueting digital es facilita l'accés de petites empreses a nous mercats mitjançant solucions innovadores a nivell digital.

SUBVENCIONS PER A LA CONTRACTACIÓ DE PERSONES DE 30 ANYS I MÉS
(Departament d'Empresa i Treball)

Línia de subvencions destinada a la contractació laboral de persones aturades de 30 i més anys per fomentar la creació d'ocupació estable i de qualitat; i, en concret, la creació de llocs de treball per a persones en situació de vulnerabilitat.



PROGRAMA DE SUPORT PER A L'OBERTURA DE COMERÇOS I REFORMA I MILLORA D'ESTABLIMENTS (Consorti de Comerç, Artesania i Moda)

Línia de subvencions destinada a dinamitzar el comerç amb l'objectiu de garantir el mix comercial òptim i adequat a cada zona, incrementant-ne l'atractiu i evitant el trencament del continu comercial mitjançant la reforma d'establiments amb un grau d'antiguitat o parades de mercats municipals.

PROGRAMA DE SUPORT EN EL PROCÉS DE TRANSFORMACIÓ DIGITAL DE LES EMPRESSES (Consorti de Comerç, Artesania i Moda)

Línia de subvencions destinada a facilitar la incorporació de noves tecnologies digitals a les empreses comercials, de forma que augmentin la competitivitat, millorin el posicionament i la presència a internet.

"OCUPACIÓ + TRANSFORMACIÓ" (Departament d'Empesa i Treball)

Línia d'ajuts que tenen l'objectiu d'oferir suport a les empreses i/o autònoms per al manteniment de l'ocupació i facilitar la transició cap a l'economia verda o digital.



**L'ANY 2022 S'HAN TRAMITAT:
40 SUBVENCIONS I S'HAN
ATORGAT
GAIREBÉ 155.000€**

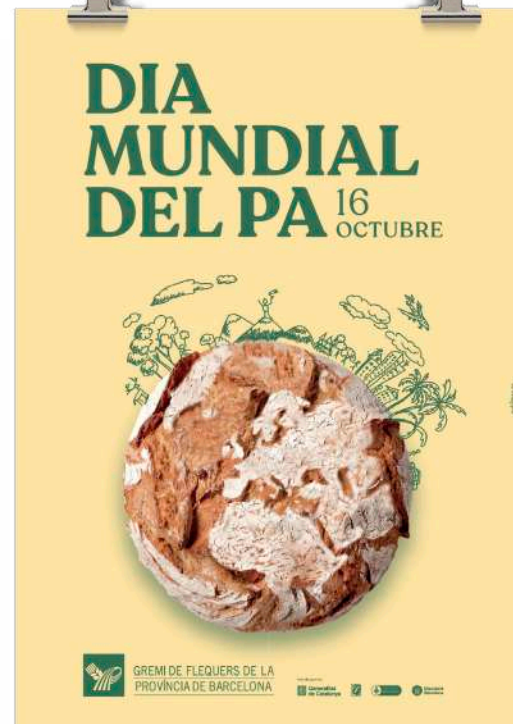
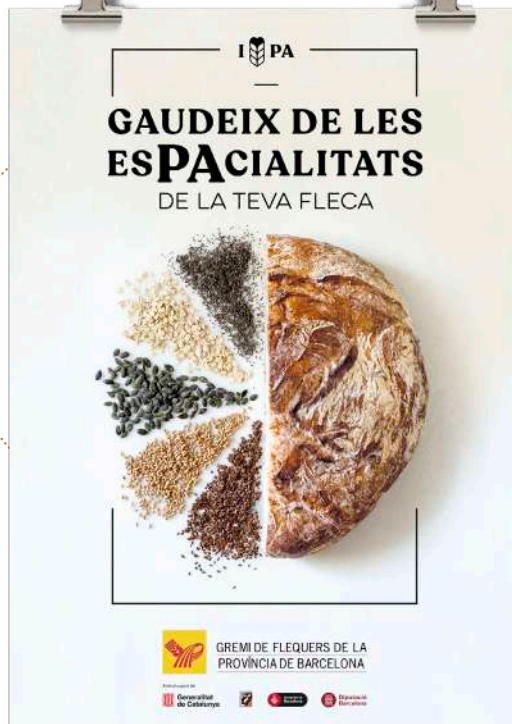
CAMPANYES DE PROMOCIÓ

CADA ANY, EL GREMI IMPULSA DIFERENTS CAMPANYES PERIÒDIQUES DIRIGIDES A PROMOCIONAR I FOMENTAR EL CONSUM DELS PRODUCTES DE QUALITAT DE LES NOSTRES FLEQUES I PASTISSERIES.

TRADICIONALS • ARTESANS • SALUDABLES



PROMOCIÓ DE
PRODUCTES ESPECIALS PER
A DIADES TRADICIONALS



CAMPANYES PER A FOMENTAR EL CONSUM DE PA ARTESÀ I DE QUALITAT, ALIMENT ESSENCIAL EN LA NOSTRA DIETA DIÀRIA

CAMPANYA DE PROMOCIÓ "GAUDEIX DE LES ESPACIALITATS DE LA TEVA FLECA"

Recolzada per falques publicitàries emeses a RAC1, durant tots els dies de la campanya.

DIA MUNDIAL DEL PA

Emissió de falques publicitàries als programes de més audiència de les emissores RAC1 i a CATALUNYA RÀDIO, durant tot el dia 16 d'octubre, per donar a conèixer aquesta diada entre els consumidors i el públic en general.

COCA DE SANT JOAN

Com a membre de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, el Gremi ha participat en la campanya de promoció de les coques de Sant Joan, amb l'emissió de 54 falques radiofòniques, emeses durant els dies 15 al 23 de juny als programes El món, La competència, Vostè Primer, Versió RAC1 i Via Lliure.

CANALS DE COMUNICACIÓ

ESSENT CONSCIENTS QUE AVUI EN DIA ÉS DE GRAN IMPORTÀNCIA MANTENIR-NOS ACTIUS EN **PLATAFORMES DIGITALS**, DES DEL GREMI I LA BAKING SCHOOL APOSTEM PER UNA COMUNICACIÓ ACTIVA EN L'ÀMBIT DIGITAL MITJANÇANT ELS PERFILS DE LES NOSTRES XARXES SOCIALS.

Aquest 2022, hem reestructurat el pla de comunicació, incidint especialment en millorar la presència a les xarxes socials. Els perfils del Gremi i de l'Escola han estat molt actius. La finalitat d'aquests canals digitals és mantenir un contacte directe amb els agremiats i amb el públic sectorial interessat en tot allò que duem a terme.

I el resultat és un creixement exponencial de seguidors, any rere any, que utilitzen aquests canals per preguntar, comunicar i estar al corrent de tot allò que, dia a dia, es duu a terme.

MÉS DE 30.000 SEGUIDORS



BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL

(xifres a tancament del 2022)

 10.620 seguidors |  11.572 seguidors |  3.100 subscriptors

@bakingschoolbarcelonasabadell

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

(xifres a tancament del 2022)

 4.600 seguidors |  919 seguidors |  152 seguidors

@gremiflequersprovinciabcn



NEWSPA DIGITAL

Més de **23.000** visites a la pàgina web

Més de **3.000** usuaris han passat per la web

ALTRES CANALS

Revista NEWSPA



6 REVISTES
bimensuals

NESLETTER - WEB



16 enviats

Circulars ON LINE



117 enviats

RECONeixEMENTS ALS AGREMIATS

UN ANY MÉS, EL DEPARTAMENT D'ACCIÓ CLIMÀTICA, ALIMENTACIÓ I AGENDA RURAL DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA CELEBRA L'ACTE DE LLIURAMENT DELS DIPLOMES DE

MESTRE ARTESÀ ALIMENTARI.

El Diploma de Mestre Artesà Alimentari significa el reconeixement per part de la Generalitat de Catalunya del mestratge excepcional amb què l'artesà exerceix el seu ofici, per la qual cosa només pot ser atorgat a persones a les quals se'ls pugui acreditar una llarga trajectòria professional reconeguda, domini tècnic del seu ofici, experiència i mèrits de caràcter extraordinari en la seva pràctica.

MESTRES ARTESANS



JOAN POUS MARTÍ
(Santa Maria de Palautordera)



RAMON GRIÑÓ VERNET
(L'Espluga de Francolí)



DAVID ROCA OLIVA
(Barberà del Vallès)

DAVID ROVIRA, ACCÈSSIT AL MILLOR JOVE ARTESÀ ALIMENTARI INNOVADOR 2022

L'agremiat David Rovira de Forn Artipà, va rebre l'accèssit durant la Nit de l'Artesania Alimentària 2022, en un acte presidit per la consellera Teresa Jordà a l'Auditori ONCE de Barcelona. Rovira és un flequer especialitzat en productes ecològics que utilitza varietats antigues de blat i pseudocereals sense gluten. Tot el pa és 100% de la farina corresponent com espelta, kamut, fajol i treballa el pa amb massa mare natural i aigua de mar.

El Premi al Millor Jove Artesà Alimentari Innovador es concedeix a joves artesans menors de 40 anys, que aportin innovació en l'artesania alimentària ja sigui amb la creació de noves especialitats, ús innovador dels ingredients i/o formats, i que a més millorin la qualitat dels productes i el prestigi del sector.



**Generalitat
de Catalunya**



RECONeixEMENTS ALS AGREMIATS



CAL PARRA, D'OLOST, MILLOR COCA DE SANT JOAN DE CREMA I PINYONS

Romà Alonso Robles de la Pastisseria i Fleca Cal Parra d'Olost, guanya el premi a "La millor coca de Sant Joan", organitzat per Sr y Sra Cake, en la categoria de Crema i Pinyons.

El jurat va ser unànim a l'hora de decidir aquesta peça guanyadora, valorant la perfecta quantitat i disposició de la crema que, malgrat ser la protagonista, deixava ressaltar el sabor dels seus pinyons.



FORN I PASTISSERIA CATOT, DE MONISTROL DE CALDERS, MILLOR MONA DE PASQUA D'OU DE XOCOLATA

El Forn i Pastisseria Catot, de Monistrol de Calders, guanya el premi de la primera edició del concurs "Millor Mona de Pasqua d'Ou de Xocolata" organitzat per l'agència Sr y Sra Cake. En aquest certamen es valora l'originalitat, la dificultat, la presentació i l'acabat de la figura d'ou de xocolata.

2 AGREMIATS FINALISTES DEL CONCURS AL "MILLOR PA DE PAGÈS CATALÀ 2022"

El Consell regulador de la indicació Geogràfica Protegida (IGP) Pa de Pagès Català va celebrar la final del Millor Pa de Pagès Català 2022 al Teatre Municipal Cooperativa de Barberà del Vallès. Entre els finalistes d'aquest prestigiós certamen s'hi troben dos agremiats: Mònica Gregori, de l'Obrador dels 15, i Joan Urrea, del Forn Artesà L'Espurna de Berga.



RECONeixEMENTS A LA INSTITUCIÓ

ANDREU LLARGUÉS, GUARDONAT PELS EMPRESARIS DEL VALLÈS OCCIDENTAL

El president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, Andreu Llargués, ha rebut el reconeixement de PIMEC Vallès Occidental per la seva trajectòria com a empresari del territori i com a reconeixement per la seva implicació amb el sector i la seva tasca de defensa del comerç local de proximitat.

L'ESCOLA PROTAGONISTA A ESCALA MUNDIAL

Després d'obtenir el segon lloc a la 8a edició del Mondial du Pain, els representants de l'Escola i agremiats, l'Enric Badia i la Marta San José, s'han preparat per a participar en la quarta edició del Best Of Mondial du Pain. Es tracta d'una competició que enfronta als millors flequers del Mondial du Pain, i que en aquesta ocasió es celebra el mes de febrer de 2023 a Tòquio.

Alhora, el director de l'Escola Yohan Ferrant, també participa en aquest prestigiós campionat, representant a França en la tercera edició del certamen, que se celebra en les mateixes dates degut a la pandèmia de la COVID-19 que va impedir celebrar-ho. Així, Ferrant participa en totes dues edicions, en la tercera com a representant francès i a la quarta com a entrenador de l'equip espanyol.



CERTIFICACIÓ ISO



VISITES AMB ENTITATS I ADMINISTRACIONS

EL RESPONSABLE DE LA FP CATALANA, A L'ESCOLA

El president de l'Agència FPCAT, Fabian Mohedano, va visitar les instal·lacions de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, acompanyat pel president del Gremi, Andreu Llargués; la vicepresidenta, Mònica Gregori, i el secretari general, Carles Cotonat, entre altres personalitats. Mohedano va poder conèixer de primera mà les instal·lacions de l'Escola i també al director de l'Escola, Yohan Ferrant, i la subdirectora, Mari Cruz Barón.

VISITA DE LA DIPUTACIÓ DE BARCELONA A L'ESCOLA

En una nova visita institucional, la diputada delegada de Comerç i alcaldessa de Rubí, Ana María Martínez, acompanyada pel titular de la Gerència de Serveis de Comerç, Sergi Vilamala, van visitar les nostres instal·lacions, juntament amb la tinent d'alcaldesa i regidora de Desenvolupament Econòmic i Impuls Administratiu de Sabadell, Montserrat González.

La comitiva institucional va ser acollida pel president del Gremi, Andreu Llargués; el secretari general, Carles Cotonat; la responsable del Departament de Formació, Montse Ruiz, i el director de l'Escola, Yohan Ferrant.



REPRESENTANTS DEL GREMI SON REBUTS PEL PRESIDENT DE PIMEC ANTONI CAÑETE

Una representació del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, encapçalada pel seu president, Andreu Llargués, juntament amb la vicepresidenta, Mònica Gregori, i el secretari general, Carles Cotonat, visiten el president de PIMEC per tractar els diferents temes que preocupen el sector flequer i enfortir les relacions entre les dues entitats.



L'ASSOCIACIÓ DE FLEQUERS DE BISCAIA VISITA L'ESCOLA

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona va convidar els representants de la fleca biscaïna a visitar l'Escola de Flequers Andreu Llargués. En concret, van visitar les instal·lacions del nostre prestigiós centre formatiu el senyor José Alberto López Sainz, i la secretària general, Pilar Alonso Albares.





LA FLECA, UNA VEGADA MÉS A LA GENERALITAT

Com és tradicional, el president del Gremi i de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, Andreu Llargués, va encapçalar la comitiva de flequers que van lliurar al president de la Generalitat de Catalunya, Pere Aragonès, una ofrena amb especialitats flequeres per Sant Jordi.

VISITA DELS REPRESENTANTS DEL CCAM A L'ESCOLA

Una delegació de representants del Consorci de Comerç, Artesania i Moda de Catalunya (CCAM) van visitar les instal·lacions del centre formatiu. En concret, van formar part d'aquesta comitiva Agnès Russiñol i Amat, directora del CCAM; Marta Raurell, de l'Àrea de Comerç del CCAM, i Joan Morera, responsable d'estudis i nous projectes.



EL GREMI I PIMEC ES REUNEIXEN PER TRACTAR ELS PROBLEMES DE LA FLECA

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, representat per Andreu Llargués, president; Jordi Morera, vicepresident, i Carles Cotonat, secretari general, es van reunir amb el secretària general de PIMEC, Josep Ginesta, i Silvia Miró, responsable de Formació. L'objectiu d'aquesta trobada va ser tractar els problemes que afecten la fleca catalana, com la problemàtica inflacionària que posa en risc la viabilitat de moltes petites empreses i negocis, així com la defensa de la degustació, el foment de la formació i les polítiques actives d'ocupació i la necessitat d'implantar mesures per prestigiar els oficis i garantir el relleu generacional als negocis flequers.



ACTES CORPORATIUS

FORMADORS DE LA NOSTRA ESCOLA FORMEN PART DEL JURAT DE LA PRIMERA EDICIÓ DEL CONCURS "LA MILLOR MONA DE PASQUA"

El concurs, que té com a objectiu valorar tant la tradició de la festivitat de Pasqua com l'artesania de la professió, va comptar amb un jurat d'excepció, format per professionals dels gremis de pastisseria i fleca, entre els quals hi havia la subdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, Mari Cruz Barón, i Sergi Vela, prestigiós mestre pastisser i xocolater que col·labora com a professor al centre formatiu.



EL DOCUMENTAL DEL "MONDIAL DU PAIN"

El passat juny es va presentar a l'Escola Andreu Llargués l'estrena del film que narra el camí de Ferrant, San José i Badia fins a quedar subcampions del Mondial du Pain a Nantes.



ACTES CORPORATIUS

CAMPANYA "BUENOS DÍAS CON PAN"

"La campanya d'Incerhpan i CEOPPAN que compta amb el suport del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona a través de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, consisteix principalment en un autobús-fleca que recorre diferents ciutats de tot l'Estat per tal d'impartir tallers formatius sobre les bondats del pa amb l'ajut d'un nutricionista, i l'elaboració de pa per part d'un mestre forner local que voluntàriament participa en aquesta iniciativa.



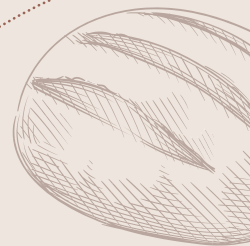
CLOENDA DE LA TERCERA PROMOCIÓ DEL MÀSTER EN FLECA ARTESANA D'EXCEL·LÈNCIA

L'Escola va acollir l'acte de cloenda de la tercera edició del Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, amb presència del director de l'Escola, Yohan Ferrant; la subdirectora, Mari Cruz Barón; el secretari general del Gremi, Carles Cotonat, i el co-formador d'aquesta edició del Màster, Sylvain Herviaux. L'acte es va celebrar amb una jornada de portes obertes a l'Escola, on els participants del Màster van exposar les seves elaboracions en una taula final.



L'ESCOLA, PROTAGONISTA AL NOU PROGRAMA "TERRA DE PA"

El prestigiós flequer i agremiat, Jordi Morera va entrevistar el president del Gremi a l'Escola com a part d'un nou programa a VOTV on posa en valor la cultura del pa.



PARTICIPACIÓ EN FIRES

EL GREMI I L'ESCOLA HAN PARTICIPAT EN DIVERSES FIRES I PROGRAMES D'ENSENYAMENT I OCUPACIÓ AMB L'OBJECTIU D'ACOSTAR L'OFICI A LES NOVES GENERACIONS, FER VISIBLE LA GRAN NECESSITAT DE PROFESSIONALS QUE TÉ EL SECTOR I POSICIONAR LA FLECA COM A UNA OPCIÓ LABORAL ATRACTIVA I DE FUTUR.

Aquestes fires són un espai perfecte per a presentar l'oferta de formació professional integrada d'FP inicial, ocupacional i contínua que ofereix la Baking School Barcelona Sabadell.

L'ESCOLA AMB ESTAND PROPÍ AL SALÓ DE L'OCUPACIÓ



ESTAND PROPÍ DE L'ESCOLA ANDREU LLARGUÉS A LA FIRA "CONNECTA'T A L'FP"

INTERVICOP 2022

La fleca catalana també va tenir protagonisme en aquesta fira de reconeixement mundial. Els subcampions del Mundial du Pain i representants de l'Escola, l'Enric, la Marta i el Yohan van participar en el programa de demostracions i seminaris tècnics organitzats per CEOPPAN en el marc de la Fira.

Durant la fira també es va celebrar el Campionat d'Espanya de Fleca Artesana, i entre el jurat de professionals de reconegut prestigi, hi figurava la Mari Cruz Barón, subdirectora de l'Escola Andreu Llargués.



ACCIONS DE RESPONSABILITAT SOCIAL

EL GREMI, INCLUSIU I AMB RESPONSABILITAT SOCIAL

EL GREMI ÉS UNA ASSOCIACIÓ SOCIALMENT MOLT ACTIVA QUE COL·LABORA EN DIFERENTS ACCIONS I PROGRAMES PER A CONTRIBUÏR EN UNA SOCIETAT MÉS SOLIDÀRIA.

XARXA XIB

El Gremi col·labora amb la Xarxa per a la Inclusió Laboral de Barcelona de l'Ajuntament de Barcelona i amb associacions que aglutinen entitats que treballen per a la inserció de col·lectius amb discapacitats, per a impartir una formació de base adequada a les seves capacitats.

PROGRAMA CONEIXEMENT D'OFICIS I PFI

A través de la col·laboració amb l'Ajuntament de Sabadell participem en dos programes adreçats al col·lectiu de joves, CONEIXEMENT D'OFICIS i PFI auxiliar de fleca i pastisseria. Aquests programes incideixen en el coneixement de l'ofici de forner-pastisser per als joves que es troben amb dificultats a l'hora de definir l'itinerari professional a seguir un cop finalitzada l'escolaritat, i en la formació bàsica per a l'ocupació de forner-pastisser.





LA CAMpanyA DEL "LLONGUET SOLIDARI" RECAPTA QUASI 8.000 EUROS PER A LA INVESTIGACIÓ CONTRA EL CÀNCER INFANTIL

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers donen suport a aquesta campanya impulsada per l'Associació contra el Càncer Infantil, Pulseres Candela, i els forners artesans.



ALTRES ACTUACIONS

DEFENSA *del sector*

Durant el 2022, amb motiu de la crisi energètica desencadenada per la guerra a Ucraïna, el Gremi i la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers, han estat realitzant tota una sèrie d'accions encaminades a sol·licitar davant les administracions autonòmica i estatal, que prenguin mesures contra l'encariment de l'energia i de les matèries primeres.

També hem participat en les campanyes "**Sense llum, no hi ha pa**" i "**Que no s'apagui el Nadal**", promogudes per CEO-PPAN per a tot l'àmbit nacional i que van obtenir una gran repercussió mediàtica, tant a nivell nacional com autonòmic.

En la mateixa línia es van mantenir reunions amb altres gremis d'alimentació per tal de fer un front comú per a exigir mesures contra la inflació desbocada.

Aquestes accions van aconseguir que el Comitè Executiu de CEOPPAN, del qual formem part, mantingués una reunió amb el Ministeri d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.





Campanya
"SENSE LLUM, NO HI HA PA"



Campanya
"QUE NO S'APAGUI EL NADAL"

IMPACTE ALS MITJANS DE COMUNICACIÓ

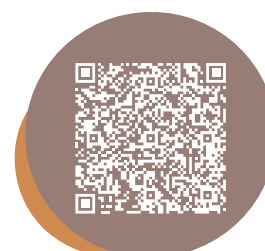
LES CONSTANTS ALERTES DE LA FLECA CATALANA PER L'INCREMENT DELS COSTOS DE PRODUCCIÓ I MATÈRIES PRIMERES VA CRIDAR L'ATENCIÓ DELS MOLTS MITJANS QUE ES VAN FER RESSÒ DE LA SITUACIÓ

ENTREVISTES A RÀDIO:

Ràdio Sabadell entrevista al secretari general, Carles Cotonat



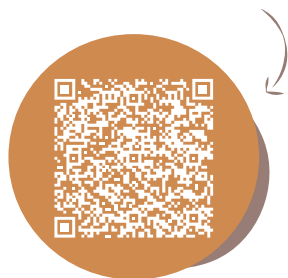
Andreu Llargués a Cadena Ser



Entrevista a Ràdio 4 a l'Obrador dels 15 amb la vicepresidenta Mònica Gregori i el secretari General, Carles Cotonat

ENTREVISTES A TV:

El programa Tot es mou de TV3 fa seguiment de l'apagada des del Forn i Pastisseria Prat



Planta Baixa entrevista Carles Cotonat, secretari general del Gremi



CONVENI *Collectiu de Fleca*

El Gremi participa activament en les negociacions i elaboració del Conveni Col·lectiu de la Indústria Flequera de la Província de Barcelona, una norma que regula les relacions laborals del nostre sector.

PARTICIPACIÓ EN ALTRES ENTITATS



Federació Catalana d'Associacions
de Gremis de Flequers



Micro, petita i mitjana
empresa de Catalunya



PA DE PAGÈS
CATALÀ
indicació geogràfica protegida

**EL GREMI ÉS MEMBRE I FORMA PART ACTIVA EN
ELS ÒRGANS DE GOVERN DE LES
SEGÜENTS ENTITATS:**

FEDERACIÓ CATALANA
D'ASSOCIACIONS DE GREMIS
DE FLEQUERS

CEOPPAN

PIMEC



**EL GREMI DÓNA SUPORT A LA
IGP Pa de Pagès Català**



LA NOSTRA PASSIÓ:
"Fornejar el futur"



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA





GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

