ASSEMBLEA: EL PRESIDENT LLARGUÉS ENCORATJA A LA PARTICIPACIÓ GREMIAL

NEWSGREMI: EL GREMI VA CELEBRAR UNA CONCORREGUDA JORNADA PER ACLARIR DUBTES SOBRE LA NOVA NORMA DEL PA

newspa

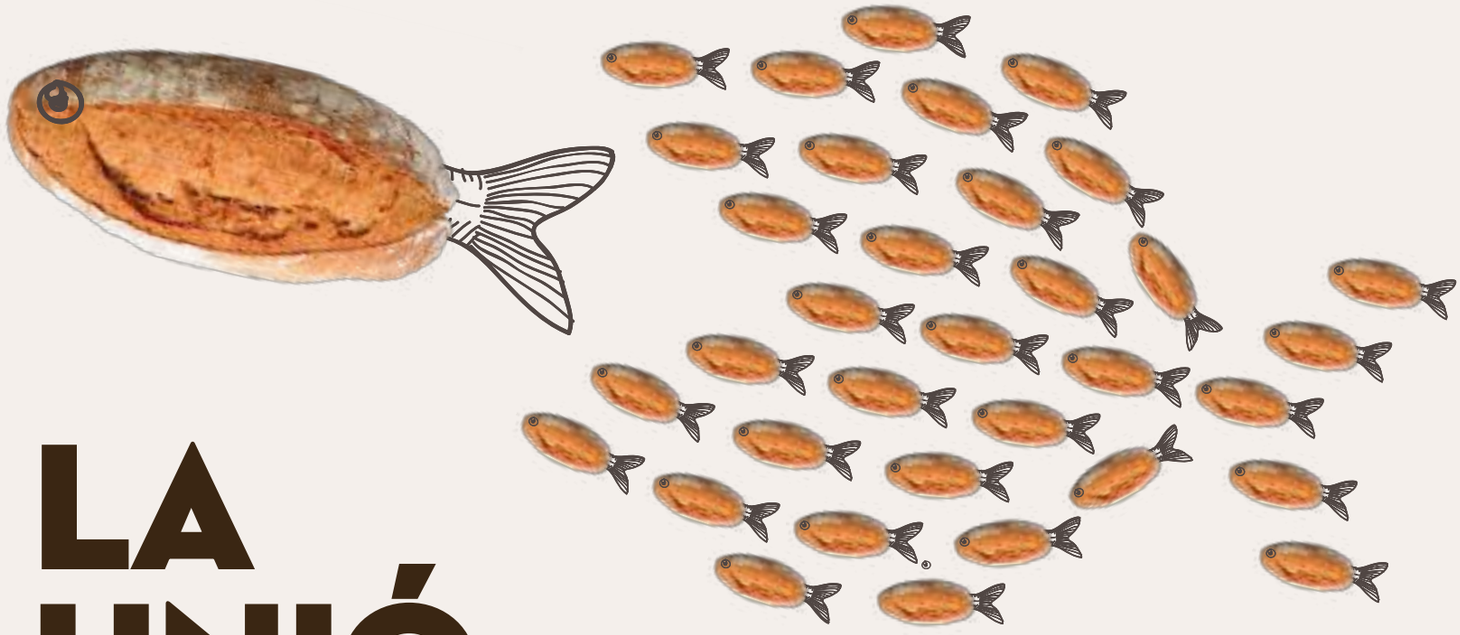
Jul./ Agost '19

n.219

REVISTA DEL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Formació = Futur

Els cada vegada més exigents requeriments de professionalitat flequera fan de la formació de qualitat, com la que ofereix l'Escola de Flequers Andreu Llargués, un requisit imprescindible.



LA UNIÓ FA LA FORÇA

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

AMB EL GREMI DE FLEQUERS TOT SÓN AVANTATGES:

- >> Assessorament i gestió laboral, seguretat social i inspeccions de treball.
- >> Assessorament i gestió fiscal, tributària, comptable i inspeccions de l'Agència Tributària.
- >> Gestió i assessorament en renda i patrimoni.
- >> Gestió i assessorament en la matèria administrativa.
- >> Assessorament legal en general: arrendaments, traspassos, compravendes, contractes civils, mercantils, etc.
- >> Informació, assessorament i tramitació de tot tipus de subvencions.
- >> Gabinet d'advocats per a gestió fiscal i comptable.
- >> Gabinet d'advocats per a gestió laboral.
- >> Gabinet d'advocats per a gestions administratives i jurídiques.
- >> Escoles de flequeria, bolleria i pastisseria.
- >> Realització de cursos per a l'obtenció del certificat de manipulador d'aliments.
- >> Gestió i assessorament de la contractació de prevenció per a Riscos Laborals de la seva empresa.
- >> Implantació i seguiment del Pla de Traçabilitat de la seva empresa.
- >> Agència d'assegurances de tot tipus, amb assessorament particular i atenció als socis per aclarir qualsevol dubte sobre assegurances.
- >> Recepció gratuïta de la nostra revista NEWSPA.
- >> Informació puntual, a través dels nostres mitjans de comunicació (circulars, pàgina web i butlletí digital) de tota la normativa que afecta al nostre sector.
- >> Campanyes publicitàries periòdiques dirigides al públic consumidor per tal de potenciar el consum del pa.

www.gremipa.cat

sumari

6 El futur de la fleca passa per la formació

La competència creixent, les demandes del consumidor d'informació, qualitat i salut, les exigències normatives... Tot els inputs de l'actualitat al món de la fleca porten a una necessària professionalització i expertesa del flequer per tenir èxit i fer surar el seu negoci. L'Escola de Flequers Andreu Llargués, pionera en la formació de qualitat, ofereix un ampli ventall de cursos i tallers, per a tots els nivells, que donen resposta a aquestes necessitats formatives.

17 RECEPTA DE PA. Pa de castanyes.

19 RECEPTA PASTISSERA. Trena de brioix.

23 JORNADA

La norma del pa ja està en vigor, però cal aclarir dubtes

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona va celebrar una jornada, a principis de juliol, amb l'objectiu d'aclarir dubtes als agremiats sobre la nova norma de qualitat del pa. Diversos experts van explicar algunes de les principals qüestions tractades pel text normatiu i van respondre les preguntes plantejades pel nombrós públic assistent.

News GREMI

21 El president Llargués encoratja els agremiats a participar durant l'assemblea anual del Gremi.

28 'Coneixement d'Oficis' tanca la 17a edició.

33 Espectacular cloenda del curs de Pastisseria i Confiteria.

News EMPRESA

35 Retribució i cotització de les hores extraordinàries.

La comoditat de ser del Gremi

AMB EL GREMI DE FLEQUERS TOT SÓN AVANTATGES >>

>> Assessorament i gestió laboral, seguretat social i inspeccions de treball.

>> Assessorament i gestió fiscal, tributària, comptable i inspeccions de l'Agència Tributària.

>> Gestió i assessorament en renda i patrimoni.

>> Gestió i assessorament en matèria administrativa.

>> Assessorament legal en general: arrendaments, traspassos, compravendes, contractes civils, mercantils, etc.

>> Informació, assessorament i tramitació de tot tipus de subvencions.

>> Gabinet d'advocats per a gestió fiscal i comptable.

>> Gabinet d'advocats per a gestió laboral.

>> Gabinet d'advocats per a gestions administratives i jurídiques.

>> Escoles de flequeria, bolleria i pastisseria.

>> Realització de cursos per a l'obtenció del certificat de manipulador d'aliments.

>> Gestió i assessorament de la contractació de prevenció per a Riscos Laborals de la seva empresa.

>> Implantació i seguiment del Pla de Traçabilitat de la seva empresa.

>> Agencia d'assegurances de tot tipus, amb assessorament particular i atenció als socis per a aclarir qualsevol dubte sobre assegurances.

>> Recepció gratuïta de la nostra revista NEWSPA.

>> Informació puntual, a través dels nostres mitjans de comunicació (circulars, pàgina web i butlletí digital) de tota la normativa que afecta al nostre sector.

>> Campanyes publicitàries periòdiques dirigides al públic consumidor per tal de potenciar el consum del pa.

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

www.gremipa.com

editorial

Andreu Llargués
President del Gremi de Flequers
de la Província de Barcelona

Al dia, i en marxa

Benvolguts companys i amics,

El món està canviant. Sempre ho ha fet, em direu, quina ximpleria. Doncs sí, és cert que el canvi, de més o menys calat i amb més o menys conseqüències, és una circumstància habitual en la societat des que l'home és home i és el que ens ha fet avançar i créixer fins a uns nivells inimaginables com a espècie.

El que caracteritza el canvi que estem vivint ara, en primera persona, és la seva rapidesa. En aquests temps que ens ha tocat viure, en dos anys, es produeixen canvis tan radicals que aconsegueixen modificar la nostra percepció, el nostre coneixement, els nostres costums i les nostres necessitats d'una manera tan intensa i tan brusca com no s'ha vist mai abans en la història. El que abans suposava anys, lustres i fins i tot segles de canvi constant però lent, per assolir una autèntica disrupció, ara és qüestió de mesos. Provoca cert vertigen, no us ho negaré. Però és el que hi ha.

> "SENT CAPAÇOS DE MANTENIR EL MILLOR DE LA NOSTRA PROFESSIÓ, TAMBÉ HEM DE SER CAPAÇOS D'ADAPTAR-NOS AL QUE ENS DEMANA EL NOU CONSUMIDOR"

Així que, mentre la societat canvia i s'adapta a passos de gegant, nosaltres, com a ofici artesà al servei d'aquesta societat, hem de fer-ho en la mateixa mesura. Sent capaços de mantenir el millor de la nostra professió (la creativitat, l'experiència, el saber fer, la qualitat, la salut, la cura i l'amor per les coses ben fetes), també hem de ser capaços d'adaptar-nos al que ens demana el nou consumidor.

I com es fa això? Doncs amb formació, formació i formació.

En aquesta revista dediquem el nostre tema del mes a la cirereta del pastís, que és el servei de Formació del Gremi: l'Escola i el seu complet programa formatiu. Oferim cursos d'iniciació, formació continuada (professional, de gestió, de màrqueting, de fleca, de pastisseria, de brioxeria, d'especialitats...), monogràfics, les excellents master classes, a càrrec de 'gurús' de la fleca d'àmbit internacional, i el nostre pioner, únic i innovador Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència. Des d'allò més bàsic fins al més alt nivell, amb un professorat extraordinari i unes instal·lacions magnífiques. No en va portem anys i anys treballant a fons per potenciar la formació flequera. Vam començar quan molt pocs ho feien, quan ningú no se'n preocupava. Això ens ha permès arribar on hem arribat, assolir el nivell que ara tenim i situar-nos de forma immillorable per impulsar-nos cap a un futur encara millor. I el nostre objectiu és ajudar els nostres flequers agremiats a aconseguir aquest futur en les millors condicions, per poder viure del seu ofici amb negocis sanejats, un producte excel·lent i perquè puguin gaudir de treballar en aquesta professió que, per a mi (i segur que per a vosaltres, també), és, sens dubte, una de les millors del món. **NEWSPA**

És una publicació del
GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA
President: Andreu Llargués. **Secretari general:** Carles Cotonat.
Adreça: Pau Claris, 134, 3r i 4rt. 08009 BARCELONA.
Tel.: 934 871 818 **Fax:** 934 872 829 **A/e:** secretaria@gremipa.com
www.gremipa.com

Serveis redaccionals i editorials:
ADI PLUS.C /Jordi Girona, 29. Parque UPC. Edificio Nexus II (Campus Diagonal Norte). 08034 Barcelona.Tel.: 93 405 41 15
A/e: redaccion@adiplustc.com
Editor: ADI Plus
Director tècnic: Manuel Cortés **Director editorial:** Román Mestre
Cap de redacció: Marian Mateo
Redacció: V. Fernández, D. F. Blanco,
Fotografia: Ángel Catena

Maquetació: ADI Plus **Correcció:** Anna Cerdà
NEWSPA és una marca registrada. S'autoritza la reproducció de les seves informacions i articles sempre que se'n citin la procedència i l'autoria, i que se'n faci una comunicació prèvia per escrit a la direcció de la publicació.

Administració: Pau Claris, 134, 3r i 4rt. 08009 BARCELONA.
Telèfon: 934 871 818 **Fax:** 934 872 829
Publicitat: Rosa Mora - Telf.: 610 368 145 ·**C /Jordi Girona, 29.** Parque UPC. Edificio Nexus II (Campus Diagonal Norte). 08034 Barcelona. Tel.: 93 405 41 15
Impressió: GRÁFICAS BARATEY

CONSELL EDITORIAL **President:** Andreu Llargués
Vocals: Carles Cotonat, Manuel Cortés, Jordi Morera
ISSN: 1134-8801 (edició impresa)
ISSN: 2604-6016 (edició electrònica) **Dipòsit legal:** B 22665-2018

NEWSPA és una publicació plural, que difon informacions **d'utilitat i d'interès relacionades amb el sector flequer i els seus professionals. La societat editora respecta les opinions expressades a través dels articles dels seus col·laboradors, però no necessàriament les comparteix, i només fa seus els continguts difosos a través de l'editorial.**

GREMI DE FLEQUERS
DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Tiratge d'aquest número: 3.000 exemplars
EXEMPLAR GRATUÏT PER ALS FLEQUERS ASSOCIATS A UN GREMI CATALÀ

La formació de qualitat és el futur de la fleca

Davant un panorama de competència amb la indústria, el camí de l'artesà, segons indiquen els experts, no és un altre que l'excel·lència del coneixement i la tècnica. Això només és possible amb una formació completa, amb una bona base d'iniciació i cursos permanents d'especialització d'alt nivell.

És una constant que es pot escoltar a totes les reunions de flequers i sobre la fleca i la brioixeria: només la formació de qualitat pot aconseguir que la professió assoleixi un grau d'excel·lència que pugui competir amb la indústria. Aquesta és una reflexió que té cada vegada més importància ja que, l'actual norma de qualitat del pa a Espanya obliga tots els productors flequers, siguin artesanals o industrials, a oferir un pa d'una qualitat i ingredients que siguin realment ajustats a la denominació que es faci del producte.

L'aprenentatge mai no s'acaba

"Els flequers artesans només ens podrem diferenciar amb una formació d'alta qualitat, d'excel·lència, i en això estem treballant, al Gremi", va manifestar Andreu Llargués, president del Gremi i de Ceoppan, el 8 de juliol durant la sessió informativa sobre la nova norma de qualitat d'Espanya. És una posició que comparteix el secretari general de Ceoppan, José María Fernández del Vallado, qui ha manifestat a *Newspa* que "el desenvolupament que han tingut els països del nostre entorn és causat per l'existència d'uns models de formació molt acreditats. Sense formació no hi ha futur". Sobre en qui ha de recaure el lideratge d'aquesta

“Que els nostres alumnes rebin una formació completa des de la iniciació fins a cursar el màster, amb el més alt nivell d’excel·lència”

formació de futur, Fernández del Vallado ho té clar: han de ser els gremis, “en conjunció amb les administracions competents de l’Estat”. “Al meu entendre, la formació bàsica inicial ha de correspondre a l’Estat i l’especialitzada ha d’estar liderada pels gremis”.

I és precisament cap aquest camí cap al qual s’orienta la filosofia i visió de la formació del Gremi de Flequers la Província de Barcelona a través de la Escola de Flequers Andreu Llargués, la *Baking School Barcelona Sabadell*. “El nostre objectiu és que l’escola sigui un referent nacional i internacional de la formació d’excel·lència en l’àmbit de la fleca. I crec, modestament, que ja ho som. La nostra escola, que és bo recordar que ha estat finançada 100 % amb recursos del Gremi, ofereix una formació molt àmplia”, explica Carles Cotonat, secretari general del Gremi. “Formem noves generacions de forners que volen incorporar-se al món laboral, com a empleats en empreses ja existents o emprenedors que vulguin obrir el seus propis negocis. En aquest sentit, tenim cursos d’iniciació, certificats de professionalitat i fem formació per a persones en atur, reciclatge professional, etcètera. Molts d’aquests cursos estan subvencionats o bonificats a través del Consorci o pel Servei d’Ocupació de Catalunya (SOC).

També col·laborem amb l’Ajuntament de Sabadell en el programa de ‘Coneixement d’Oficis’, que és un programa perquè els joves que estan acabant els estudis de batxillerat i no tenen clar el seu futur professional puguin conèixer diferents oficis i orientar-se professionalment [*en trobareu més informació a les pàgines 28 i 29*]. Fem cursos de tecnificació orientats a professionals que vulguin augmentar el seu nivell de coneixements i competències. A part, tenim el programa de master class, que és un programa d’excel·lència pioner al nostre país, que acosta la formació de més alt nivell als nostres agremiats i alumnes.

EL MÀSTER QUE FA DE L’ESCOLA UN CENTRE D’ALT NIVELL

La primera promoció del màster de fleca artesana d’excel·lència de la Baking School Barcelona Sabadell (BSBS), que van codirigir el director de l’escola Yohan Ferrant i el ‘Meilleur ouvrier de France’ (MOF) Sylvain Herviaux, tots dos ‘Ambassadeurs du pain’, ja ha rebut els seus diplomes acreditatius. Entre els alumnes d’aquesta formació pionera, un 53 % van ser agremiats i un 47 %, no agremiats, fins i tot, de fora de Catalunya. Van cursar 220 hores de pràctica, tecnologia i ciència flequera amb les tècniques més actuals. Ja està obert el període d’inscripció per a participar a la segona edició, que comença el 23 de setembre de 2019 i finalitzarà el 9 de juliol de 2020. Tindrà com a codirector, en aquesta ocasió, el MOF 2019 Matthieu Atzenhoffer.
Les places són limitades. Per a saber-ne més es pot consultar a:
– Internet, a la URL <**http://gremipa.com/es/formacion/**>
– Trucant al **93 487 18 18** o escrivint a **formacio@gremipa.com**

L’objectiu és que rebin una formació completa des de la iniciació en la professió fins a cursar el màster, tot això amb el mes alt nivell d’excel·lència”, conclou Cotonat.

Model únic

La programació de l’escola, segons explica Montse Ruíz, cap del Departament de Formació del Gremi, “és un model únic”. “Estem aportant al sector gent qualificada amb tota la tècnica de base, preparada per assolir l’experiència i per acabar essent un forner expert”.

El catàleg de l’oferta formativa inclou el primer Màster en Fleca Artesana d’Excel·lència d’Espanya, les master class, un programa pioner a escala nacional que aconsegueix millorar els coneixements i les tècniques dels participants; la formació contínua en fleca i pastisseria, punt de venda, higiene alimentària i gestió, el curs d’iniciació a la fleca i la formació ocupacional. “Tenim la voluntat de convertir-nos en una escola de referència tècnica del sector a nivell nacional i internacional. Anar millorant el nostre nivell per tal de captar

El catàleg de l’oferta formativa inclou el Màster en Fleca Artesana d’Excel·lència, les master classes, la formació contínua i ocupacional i el curs d’iniciació a la fleca.

EL FUTUR ES DIU FORMACIÓ

"La nostra força no és només enfocar-nos sota la ciència fornera a nivell de pa, sinó sota la tècnica, la creativitat, sota tot el que engloba la fleca"

clients, també en l'àmbit internacional, perquè estem ja a un nivell molt alt. De fet, per exemple, els *Ambassadeurs du pain* que van estar a l'Escola de Flequers Andreu Llargués no haurien vingut si no fossin favorables a la filosofia de l'escola", comenta Montse Ruíz. A l'escola, aquest últim any, es van programar 103 cursos, que van reunir 1.274 alumnes en un total de 4.385 hores dedicades a la formació des d'un punt de vista de professionalització flequera.

Tota la programació suposa que l'escola s'ha convertit en un centre de referència de la formació tècnica flequera, no només del pa, sinó de tota l'oferta de productes que el client es pot trobar en la fleca. Això ho té molt clar el director del centre formatiu del Gremi, Yohan Ferrant, qui ha aclarit que "no hem d'enfocar-nos només en el pa". "Hi ha una millora considerable a Espanya i a Europa occidental, a Rússia... i fins i tot en el món sencer però, d'altra banda, per a mi, la fleca no és únicament el pa. El futur de la fleca es tractarà de la brioixeria, *snacking*, etcètera. El consum està canviant molt i, sota aquest consum, el que no pot fer el forner és continuar estudiant la massa mare, perquè és un ecosistema i és impossible conèixer-lo per complet".

Tècnica, respecte i coneixement

"Com més tècnic sigui el forner i com més visibilitat pugui donar a la seva empresa, millor professional serà i la fleca serà més artesanal. Nosaltres no podem competir contra el *know how* tècnic i científic d'R+D de la gran indústria. Per això, el forner artesà ha d'obrir-se a altres coses a part del pa. La nostra força no és només enfocar-nos sota la ciència fornera a nivell de pa, sinó sota la tècnica, la creativitat, i tot el que engloba la fleca. Hem de lluir. El meu gran orgull és haver aconseguit reunir grans personalitats amb tècniques i coneixements que poden complementar-se i permeten tenir una visió molt àmplia de la fleca", defensa el director de l'escola.

Tot això, dins d'una filosofia de respecte al medi ambient i els recursos. "És un missatge que he defensat sempre, fins i tot en les meves consultories internacionals", explica Yohan Ferrant. "Ha estat dur perquè ha suposat molt de treball però, d'altra banda, quan arribes a un país per a ensenyar i dius a la gent que tot el que coneixen ho han de deixar de banda i provar d'introduir un altre producte amb farines biològiques, etcètera, és complicat. No ha estat gens fàcil aconseguir fer entendre què és un pa de qualitat però, finalment, la gent del sector s'ha encuriosit. I, cada cop, hi ha més gent que treballa d'aquesta manera i la clientela també repeteix", recorda Yohan sobre els primers passos de les llargues fermentacions, utilització de les farines ecològiques i mòltes a la pedra.

"Ara, a més, tenim factors científics i el potencial del mateix forner, que s'interessa per un altre tipus de farines, altres tipus de blats, de pastats... Ens interessem, també, per l'ecologia del mateix producte i pels productes de la terra. Abans, a Espanya, de la majoria de les farines que es feien servir no se sabia exactament d'on procedia el gra, eren refinades i estaven additivades amb més gluten i més antioxidants. També se'ls treia tot el germen, tota la propietat nutritiva, perquè no s'enrancissin. Quan has de canviar un camí de 30 o 40 anys és complicat. Però jo crec que, ara, el camí és el nutricional. Hi ha cada vegada més intolerants al gluten i gent que no vol menjar gluten. Amb el que sabem ara, els flequers podem contradir algunes teories que recentment s'ha demostrat que no són correctes i que no afavoreixen el consum dels productes de la fleca. Parlo, per exemple, dels qui pensen que els productes sense gluten son més sans", assegura Ferrant, puntualitzant que aquests productes sense gluten són imprescindibles per a la bona salut de les persones afectades de celiaquia o que tenen sensibilitat al gluten. "En aquests casos, menjar sense gluten és clau perquè és l'únic tractament per a la celiaquia. Però menjar sense gluten per la idea que és més saludable és un punt de vista erroni i, des de la comunitat mèdica i el món flequer, es tracta de desmentir-ho".

Promoció imprescindible

Però no només es tracta de programar, planificar i coordinar la formació; també cal promocionar-la. Les xarxes socials s'han revelat com un canal magnífic per mostrar la feina de la fleca, dels flequers i també, és clar, per a l'escola. Però, des del Gremi, es té clar que és necessari ampliar i reforçar la promoció de la formació i això engloba el centre, el seu professorat permanent, així com els col·laboradors i professionals de referència que imparteixen master class a Sabadell. A part dels diferents canals de comunicació del Gremi, les xarxes socials i la premsa sectorial, es realitza promoció a fires i salons, com és el cas d'Intersicop, la 30a edició del Saló de l'Ensenyament de la Fira de Barcelona i de la Fira *Apropa't* de formació professional, que es va celebrar a Sabadell. "Considerem que la formació és clau per al futur de la competitivitat de les nostres empreses. En aquest sentit, la norma de qualitat ha de servir per a fomentar la innovació i la formació entre els professionals del sector", manifesta Carles Cotonat, secretari general del Gremi. **NEWSPA**

PROFESSIONALITZACIÓ FLEQUERA

DES DEL CURS D'INICIACIÓ A LA FLECA, DE 120 HORES, FINS AL MÀSTER, LA PROGRAMACIÓ FORMATIVA DE L'ESCOLA INCLOU UNA DIVERSITAT DE FORMACIONS ORIENTADES A LA PROFESSIONALITZACIÓ I MILLORA DE L'ÀMBIT FLEQUER.

El catàleg de cursos de la 'Baking School Barcelona Sabadell' (BSBS) ofereix una diferenciació molt clara de diversos nivells formatius, partint del més bàsic, amb el curs d'iniciació a la fleca, de 120 hores, que té, al capdavant del professorat, la sotsdirectora de l'escola, Mari Cruz Barón. "L'alumne que sol acostar-s'hi té una certa curiositat pel sector. És com una aproximació per a veure si realment li agrada o no li agrada. La curiositat la té pels ingredients que s'utilitzen i, sobretot, pel procés d'elaboració. I, lògicament, pel resultat final. Després, va tenint altres inquietuds i diu 'em vull dirigir cap a aquest sector i cap a quina part del sector em vull dirigir'", explica Barón.

Curs d'iniciació

Sobre aquest curs, s'ha de destacar que la **propera edició comença el 16 de setembre** en horari de 15.30 a 20.30 hores.

"Totes les hores són pràctiques dins de l'obrador", destaca la sotsdirectora de la BSBS, tot recordant, també, que un "altre avantatge que fa que sigui especial i que sigui molt bo és que és una formació molt individualitzada, perquè els grups són molt petits, reduïts, màxim 8 o 10 persones per grup". "Per això, estem molt per l'alumne, qui practica moltíssim, rectificant i ajudant-lo perquè millori. En ser tot 100 % pràctic, l'evolució és molt ràpida a l'hora d'elaborar i d'aprendre". Dins del mòdul d'iniciació, també hi ha dues formacions més: Certificat de professionalitat en pastisseria i confiteria; i Certificat de professionalitat en fleca i brioixeria.

Formació continuada

La programació de cursos de formació continuada es classifica en temàtiques (a continuació, els d'enguany).

- Fleca i pastisseria

Especial Sant Joan. Coques dolces i salades.
Canapès i productes salats per a festes.
Productes de venda per impuls.
Panellets clàssics i contemporanis.
Assortit de pizzes forneres.
Productes sense glútens al nostre obrador.
Pans fets exclusivament amb massa mare natural.
El coneixement del producte per a millorar les vendes.
Productes salats: assortit de coques salades.
Cassoletes clàssiques i contemporànies.
Grans clàssics de la pastisseria en format individual.
Bàsic de masses batudes.
Massa de pasta fullada per a pastisseria fresca i pastissos de viatge.
Ensaïmades artesanes.
Macarons.
Especial Nadal.
Pastissos forners.
Torrons clàssics i moderns.
Pastissos de cort.
Gotets.

- Punt de venda

Taller pràctic de decoració del punt de venda (Pasqua, Sant Joan, Nadal...).
Taller pràctic d'embalatge segons campanya.
Bakery Tour.
El producte i la clientela.
Cartelleria i comunicació visual en el punt de venda.
Assessorament per a la millora del punt de venda.

- Higiene alimentària

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

- Gestió

Control i gestió de costos.
Direcció estratègica de pimes i motivació empresarial.

MASTER CLASS, GERMEN DE L'EXCEL·LÈNCIA

El programa de master class es va activar amb aquest nom l'any 2017 però, des de l'any 2015, ja es van programar diferents tallers i formacions monogràfiques especialitzades

HANS OVANDO

El Master World Chocolate 2008 i guanyador de les Millors Postres de París l'any 2013 va ser a Sabadell el 18 de gener del 2017 ensenyant el seu art.

CYRILLE VAN DER STUYFT

El MOF Boulangerie 2015 va aportar les claus del seu saber els dies 15 i 16 de març de l'any 2016 en una master class plena de creativitat.

MICKAEL CHESNOUARD

MOF Boulangerie 2011, formador i consultor internacional del sector flequer, va mostrar les seves tècniques el 26 d'abril de l'any 2017.

EZIO MARINATO

L'Ambassadeur du pain, campió d'Europa de fleca 2003 i del món el 2007 i autor de 'Farina d'autore', ha col·laborat, fins ara, en dues ocasions: el 4 de maig del 2017 i el 17 de març del 2018.

JORDI MORERA

El flequer titular de l'Espiga d'Or de Vilanova i la Geltrú, flequer mundial de l'any 2017, autor de 'La revolución del pan', comunicador, formador de forners i expert en blats antics, va ser-hi el 10 de maig del 2017.

THOMAS MARIE

MOF Boulangerie 2007, director i professor d'una escola d'alta gastronomia suïssa i consultor internacional, va mostrar unes tècniques molt avançades de resultat final el 28 de juny del 2017.

KARL DE SMEDT

El 'Communication & Training Manager BU sourdough & grains' de Puratos i director de la biblioteca de masses mare de cultiu (MMC) de Saint Vith va parlar de la biodiversitat de les MMC els dies 7 i 8 de novembre del 2017.

SYLVAIN HERVIAUX

El MOF Boulangerie 2011 i 'Ambassadeur du pain' va donar una master class sobre noves tendències de la fleca els dies 22 i 23 de novembre de 2017.

LUDOVIC RICHARD

MOF 2001, consultor i formador, va desenvolupar la seva masterclass del 22 al 23 de gener del 2018 a l'Escola de Flequers Andreu Llargués amb tècniques de fleca d'alta gamma.

TONI VERA

Pastisser i guanyador del millor croissant artesanal del 2016, és un fix de les master classes. Tècniques de productes per impuls i cassoletes el van portar a la BSBS els dies 13 de març i 7 de juny del 2018.

JOEL SCHWALBACH

MOF 2015 i premi a la millor baguet regional de França el 2011, va respondre a la pregunta: Com s'elabora el pa de qualitat? mostrant tot el seu coneixement el 24 d'octubre del 2018.

OLIVIER MAGNE

MOF Boulangerie 2015, va portar tècniques d'innovació de brioixeria al nodrit grup d'alumnes que es va concentrar a l'escola per a seguir el seu ensenyament el 17 de març del 2018.

PHILLIPE GUICHARD

És un agricultor i enginyer agrònom del Sud-oest de França, reconegut pels seus cultius, la qualitat del seu blat de moro i el seu molí de pedra. Va oferir una conferència sobre 'L'agroecologia i els blats de biodiversitat' el 6 i el 7 de febrer de 2019.

AMBASSADEURS DU PAIN

El mètode 'Respectus Panis' dels 'Ambassadeurs du pain', desenvolupat amb l'ajuda científica del director de l'INRA i nutricionista Christian Rémés i realitzat per els MOF: Amandio Pimenta, Pierre Nurry, Thomas Planchot i Henri Poch, es va mostrar el 26 i el 27 de març de 2019.

SERGI VELA

L'art del torró més artístic va quedar al descobert a la master class del mestre Sergi Vela el 27 de novembre de 2018 i va participar del 'Pasqua a 6 mans' amb Toni Vera i Lluís Cost el 19 i el 20 de març.

JAVI MORENO I JOSÉ ROLDÁN

El director tècnic i l'assessor de la selecció nacional de fleca 'Los Espigas' van oferir un recital de tradició i renovació de la fleca d'excel·lència a Espanya el 2 de juliol del 2019.

MICHELE INTRIERI

'Maestro Pizzaiolo', mestre forner, consultor, formador i fundador de la 'Scuola Italiana Pizza', va mostrar el seu saber sobre pizza i pans italians d'excel·lència els dies 24 i 25 d'abril del 2019.

YOHAN FERRANT

El director de la BSBS té un calendari de master classes al llarg de l'any que inclou tècniques de llarga fermentació, 'snacking' salat, brioixeria creativa, pans nutricionals, els diversos conceptes de baguet, croissant artesà i noves tendències de panettone.

MANEL CORTÉS

Tècnica dels productes artesans

Olis i greixos per fregir

Cada vegada més, els consumidors són més exigents, per la qual cosa la qualitat dels productes fregits als obradors de fleca ha de ser excel·lent.

Exigència màxima

La qualitat dels productes fregits als obradors de fleca ha de ser excel·lent i, en això, tenen molt a veure tant els tipus de greix o oli, com la manipulació dels productes.

Una cosa està clara: el procés de fregit ha de ser sa i els productes han de ser digeribles i fàcils de manipular. Aquesta ha de ser la reivindicació del forn actual i modern.

Olis i greixos per fregir

Els greixos dietètics es diuen 'olis' si són fluids a + 15°C o 'greixos', si són sòlids. Consisteixen en triglicèrids (99 %), compostos d'àcids grassos saturats (AGS) o àcids grassos insaturats (AGI), entre els quals es troben els monoinsaturats (MUFA) i els poliinsaturats (PUFA). Els greixos comercials per fregir són d'origen vegetal. La proporció de cada classe d'àcid gras varia segons la planta oleaginosa de la qual procedeix (espècie o varietat) però, també, segons el clima o el tipus de terra. Els AGPI omega-3 (àcid alfalinolènic) són beneficiosos per a la salut, però també són més fràgils (sensibles a la llum, a l'aire i a la calor). Durant la cocció completa, poden transformar-se en compostos nocius. Per tant, el nom comercial "oli vegetal per fregir" s'aplica només als olis que contenen menys del 2 % d'àcid alfalinolènic.

Higiene, salut, medi ambient

Per sobre dels 200°C, l'oli comença a fumejar i es transforma en compostos polars altament tòxics (aldehids). Mai no s'ha d'excedir la temperatura de 180°C, independentment de l'oli utilitzat. Encara que estigueu equipats amb un termòstat de seguretat, no deixeu que la fregidora s'escalfi innecessàriament. A més, sempre s'ha de ser a prop de la fregidora quan estigui en marxa (l'oli s'encén espontàniament a 300°C). Recordeu, a més, que els aliments humits o congelats causen

bombolles i esquitxades agudes amb risc de cremades: mai els submergeixi en una cistella plena.

Al final del dia, penseu a filtrar el bany per augmentar la seva vida útil i torneu a fer el nivell amb el mateix greix. Netegeu la fregidora amb tovalloles de paper.

No deixeu l'oli durant més de dues setmanes a la fregidora (mantingueu-lo en un recipient tancat, fresc, lluny de la llum i l'aire). Quan l'oli comenci a degradar-se, dreneu-lo en un recipient hermètic i netegeu la cubeta amb un producte abrasiu suau.

Penseu, a més, que els productes de massa fermentada, el peix i la carn degraden la qualitat de l'oli de fregit més ràpidament que les verdures. Assegureu-vos d'eliminar, amb cada ús, tots els residus (buidatge i, després, filtració).

Està estrictament prohibit abocar els olis o greixos utilitzats al sistema de clavegueram. Han d'emmagatzemar-se en una sala de contenidors tancada abans de ser evacuats per un recol·lector autoritzat (us en podran facilitar més informació a l'ajuntament de la vostra localitat).

Elecció d'olis

Els olis verges (oliva, avellana, gira-sol, colza), massa forts en sabor, i els olis rics en PUFA omega 3 (colza, soja, nous) no són adequats per fregir (s'utilitzen per cuinar amb la paella o en barreja). Els olis de cuina refinats que contenen PUFA omega 6 (gira-sol, llavor de raïm, blat) són d'ús limitat (l'oli s'ha de renovar amb freqüència).

Per a berlines i similars, i per obtenir productes sans i saludables, és millor optar per un oli refinat ric en MUFA (àcid oleic), com oliva, cacauet, gira-sol oleic i colza oleica (o barreges). Aquests tipus d'olis tenen una vida bastant llarga. Per als aliments fregits de llarga durada, els greixos rics en AGS (copra, palma, coco) són els més rendibles, però també són els més pobres en termes de dieta. Molts olis compostos professionals ofereixen un contingut ideal d'àcids grassos que equilibra el rendiment amb la salut.

Penseu que ingerim oli de fregir amb cadascun dels aliments fregits que mengem: un 6 % en les patates fregides i un 12 % ± rosquilles i berlines, per posar dos exemples.

Per a una bona digestió i un bon gust dels aliments fregits, tant l'oli per fregir-los com el mateix producte han de ser de qualitat superior. Aquest és el meu 'ABC' de la qualitat del fregit, que ens ajudarà a optimitzar la qualitat d'aquest productes.

Les set coses essencials que hem de saber!

La calor degrada l'oli, abans, durant i després de la cocció. I també n'hi ha altres factors i errors de manieg que acceleren el deteriorament del greix o un producte amb un fregit deficient:

- Temperatura de l'oli massa alta o massa baixa.
- Detergent i residus de sabó.
- L'aigua en totes les seves formes.
- Sals i espècies.
- Aliments i residus de carboni.
- Llum - radiació UV.
- Aire – oxidació.

Aquests set factors són, simplement, els enemics de l'oli i els greixos fregits. Però, amb l'estratègia correcta, podem mantenir-los sota control.

Elecció de l'equip

La fregidora s'ha d'utilitzar d'acord amb les normes del fabricant (per exemple, tenir cura de respectar el volum màxim de l'oli). Els equips pesats requereixen una línia trifàsica específica (380 V) amb un dispositiu de protecció adequat (20 A).

Col·loqueu l'aparell en una superfície no porosa, resistent al foc i fàcil de netejar (pisa, acer inoxidable) i sota d'una campana de fums proveïda d'un filtre de greix que compleixi amb el risc d'incendi. Allunyeu la fregidora de les estufes de gas. Escolliu fregidores robustes i fàcils de netejar amb una tapa antiprojecció. Opteu per models (elèctrics o de gas) que escalfen el tanc de manera homogènia (no localitzada) per evitar la degradació prematura de l'oli. Una vàlvula de drenatge, un filtre de residus i un termòstat són imprescindibles per a l'ús professional. El control de temperatura real és un avantatge (també hi ha termòmetres per a banys d'oli). Les fregidores de zones fredes milloren el rendiment dels olis. La font d'escalfament es troba a la perifèria del tanc i el fons (que acaba en un embut) roman a una temperatura inferior a 60°C. Les partícules hi cauen, però no carbonitzen.

Efecte daurat o enfosquiment

Químicament i físicament, durant el fregit entren en joc molts factors de destrucció de greix.

Fregir és un fenomen complex. La reacció de Maillard (efecte d'enfosquiment) s'acompanya de nombroses conseqüències adverses causades per la calor. Per exemple, la formació de triglicèrids polimeritzats i l'augment dels materials polars totals. El TTCP és l'indicador decisiu de la qualitat de l'oli de fregir.

Qualitat de l'oli

El nombre d'usos en els fregits amb el mateix oli varia segons el greix utilitzat, la temperatura establerta, el rigor de manteniment, l'equip (termòstat, zona freda, zona càlida homogènia ...) i la naturalesa d'aliments fregits. Un bany de fregir ha de ser reemplaçat quan l'oli estigui degradat. L'enfosquiment, l'olor forta, l'alta viscositat, el ràpid inici del fum i la formació d'escuma estable són signes característics. Aquesta escuma (una mena de rebuig) s'acumula a la superfície del bany. Una vegada l'oli ha ensabonat, definitivament, no és utilitzable. La legislació imposa un límit màxim del 25 % per als compostos polars. Més enllà d'això, el Servei de Frau considera que el bany de fregir no és apte per al consum humà. Per mesurar la quantitat de compostos polars, hi ha dues eines simples: l'analitzador electrònic d'oli i la prova química ràpida.

Què fer amb l'oli de fregidora després de l'ús?

Com ja hem mencionat, els olis usats són deixalles que no s'eliminen pel circuit convencional de residus domèstics. Per desfer-se de l'oli de fregidora:

- Poseu-lo en unes garrafes de plàstic.
- Si és una quantitat petita, poseu-la a les escombraries, amb els residus no reciclables.
- Per a una quantitat més gran, porteu les ampolles al lloc determinat (preguntar a l'ajuntament, com també hem comentat anteriorment).

Quina altra solució per llençar l'oli de la fregidora?

Algunes ciutats també estableixen punts de recollida especialitzats. Si no voleu fer el viatge a l'abocador, consulteu amb l'ajuntament de la vostra ciutat per conèixer la ubicació d'aquests punts.

Penseu que, quan es reprocessa i es barreja amb combustibles derivats del petroli, l'oli de cuina usat recol·lectat en un abocador produeix biodièsel, fet que contribueix a moderar l'emissió de gasos d'efecte hivernacle. Actuant correctament ajudareu a salvar el planeta.

Per a més informació, veure l'Ordre de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la norma de qualitat per als Olis i Greixos Escalfats. Publicat a: BOE núm.26, de 31 de gener de 1989, pàgines 2665–2667 (3 pàgines).

Alguns exemples del punt de fumera dels diferents tipus d'olis:

OLI O GREIX	QUALITAT	PUNT DE FUMEJO
Oli de colza o canola	Refinat	204 ° C
Oli de gira-sol	Sense refinar	107 ° C
Oli de gira-sol	Semirefinat	232 ° C
Oli de lli	Sense refinar	107 ° C
Oli de blat de moro	Sense refinar	178 ° C
Oli de blat de moro	Refinat	232 ° C
Oli de cacauet	Sense refinar	160 ° C
Oli de cacauet	Refinat	232 ° C
Oli de nou	Sense refinar	160 ° C
Oli de nou	Semirefinat	204 ° C
Oli de Nou de Macadàmia		242 ° C
Oli d'oliva	Extra verge	160 ° C
Oli d'oliva	Verge	216 ° C
Oli d'oliva	Pomace (d'orujo)	238 ° C
Oli d'oliva	Extra lleuger	242 ° C
Oli de llavors de raïm		216 ° C
Oli de sèsam	Sense refinar	177 ° C
Oli de sèsam		210 ° C
Oli de soja	Semirefinat	177 ° C
Oli de soja	Refinat	232 ° C
Alta qualitat (baixa acidesa) oli d'oliva	Extra verge	207 ° C
Greix de porc		182 ° C
Sagí		177 ° C
Mantega vegetal		182 ° C
Oli de gira-sol alt oleic	Sense refinar	160 ° C
Oli de gira-sol alt oleic	Refinat	232 ° C

CONCLUSIONS CLARES QUE S'HAN DE TENIR EN COMPTE

El greix per fregir serveix com a mitjà de cocció (fregir).
La calor requerida per coure (fregir) es transfereix a la massa utilitzant el greix o l'oli per fregir. El procés de cocció és més ràpid, més uniforme i més intens que al forn. Alhora, l'estructura del crostó i el seu sabor estan influenciats de manera decisiva pel greix o oli usat.

Escalfar suaument el greix de la fregidora

L'escalfament de la fregidora plena de greix ha de ser, per començar, a 80-100°C. Només just abans de fregir, el greix o oli s'ha d'escalfar a 170°C – 180°C.
Si el greix de fregir solidificat ja està present al dispositiu, primer ha de ser fos suaument a un nivell baix. Només quan el greix estigui completament líquid és quan s'ha d'escalfar a la temperatura de fregit desitjada.

La cura del greix comença amb la selecció del greix per fregir. Hem de triar-lo amb una alta proporció d'àcids grassos saturats, ja que resisteixen millor les altes càrregues i no es fan malbé tan ràpidament.

El filtrat perllonga la vida útil

Els greixos per fregir s'han de filtrar després de cada ús.
A les fregidores petites, artesanals, s'ha de filtrar el greix després de cada procés de fregit amb un filtre.

Escorregut

Si el greix s'emmagatzema a la safata de degoteig, s'ha de tancar amb una tapa hermètica o netejar en acabar.

Atenció a l'excés de farina

Una raó per al ràpid deteriorament del greix és, també, l'ús excessiu de la farina com a agent antiadherent. És millor fer servir greix antiadherent en esprai. D'aquesta manera, també evitem esquitxades, cremades i contaminació.

Dades sensorials

El deteriorament es fa notable quan el greix de fregir té les següents característiques:
- Escuma i bombolla 'pesada', que es produeixen després de la introducció dels productes a la fregidora.
- Fumat del greix a la temperatura de treball (180°C).
- Increment de la decoloració del greix (marró fosc).
- Formació de dipòsits resinosos de color marró a la part inferior / vora de la màquina de fregir.
- Mala olor i gust de greix (picant, amarg, aspre).

Ingredients per a la massa

- 2.500 g de farina de força W 320 ±
- 1.100 g d'aigua ±
- 120 g de llet en pols sencera
- 200 g de sucre llustre
- 80 g de rovells d'ou
- 180 g d'ou
- 200 g de llevat premsat
- 40 g d'impulsor
- 40 g d'extracte de malt al 50 %
- 400 g de mantega o margarina crema (segons es desitgi)
- 32 g de sal
- C / S millorant (enzims + acerola)

Barrejar-ho tot i pastar.

PROCEDIMENT

- Amassar a velocitat lenta fins aconseguir formar el gluten. Afinar a velocitat ràpida un o dos minuts o, el que és el mateix, fins aconseguir una massa ben formada i extensible.
- Laminar i estirar la massa fins al gruix desitjat; deixar reposar uns pocs minuts abans de tallar-la.
- Tallar peces de 50 g**, posar-les sobre silicones a fermentar a 30ºC.
- Escalfar la fregidora entre 17 i 180ºC
- Fregir 1' 20'' per cada cara. Hem d'obtenir un petit cercle al mig de la berlina, que és típic del producte.
- Deixar escórrer un minut i glacejar.
- Podem acabar-ho amb fruites, xocolata i fruits secs per sobre, per exemple (veure imatges).
- Aconseguir un producte de crostó fi, lleuger i amb gust de fregit.

*** També es poden fer rodones (anomenades boles de Berlín), rectangulars o amb forma de canya. Un cop fregides, s'omplen de crema o melmelada i s'empolvoren amb llustre. Només s'ha de tenir en compte que es fregeixen més lentament segons el gruix de la peça.*

Ingredients per a la glaça

En un bol d'inox posar:

- 250 g d'aigua
- 6 g de gelatina en pols, diluir amb l'aigua a 40ºC aproximadament, fins a aconseguir que la gelatina sigui fosa
- 50 g de mel
- 1.350 g de sucre lustre
- C/S vainilla

Remenar-ho tot amb una vareta i reservar.

MANEL CORTÉS

Llistat d'ingredients

Farina de blat + aigua + mantega + sucre mòlt + llevat biològic + ou + llet en pols sencera + rovells d'ou + extracte de malt + impulsor químic (E450i, E500, E330) + sal marina + mel + gelatina (E440) + vainilla + acerola i enzims.
Acabat: xocolata de llet, pistatxos, ametlla i pinyons.

Informació per a al·lèrgics

Conté gluten + extracte de malt + llet + ous + fruita seca

Valors nutricionals per 100 g de producte. Calculat per a aquesta fórmula

Valor energètic = 1.217KJ = 291Kcal
Lípids = 9.3
Glúcids = 44 g
Pròtids = 8.6 g
Sal = 0.6 g

GRUPO LA META

ANY RERE ANY, CREEM QUELCOM MÉS QUE SABORS

Vall Companys GRUPO

LA META · HARINAS La Palentina · molisur · HARINAS TORIJA

FARINERA LA META, S.A.U.
Polígon Industrial El Segre parc. 204R · 25191 Lleida
Tel. +34 973 20 03 19 · lameta@lameta.es · www.lameta.es

PEP AGUILAR
PA DE CASTANYES

Recepta col·leccionable a la pàg. 38

Pa de tardor

Encarem la propera tardor amb un pa de festa una mica dolç, que recupera com a ingredient de proximitat l'humil castanya

En les nostres contrades, són productes típics de la tardor els bolets i les castanyes, un fruit, aquest segon, que alimenta la gent de bosc des de fa milers d'anys.

A la nostra zona, però, tot i ser molt habitual menjar castanyes torrades, bullides o crues, i que tenim en la vigília de Tots Sants la festa de la castanyada, on es mengen castanyes i panellets (fets de massapà, ous i pinyons, els clàssics), no és comú el pa de castanya, que sí que podem trobar en algunes regions properes de França.

Producte de proximitat

Al poble on jo visc, que està enganxat al Montseny (concretament a Viladrau, amb importants boscos de castanyers) es celebra la fira de la castanya. També hi trobem la gent de la castanya de Viladrau, que es dedica a recollir castanyes per elaborar-ne diferents productes. Així, al mateix temps que fan la tasca de mantenir el paratge net i sostenible, produeixen un producte de proximitat, tancant el cercle perquè el nostre entorn sigui sostenible.

A la proposta que us porto, farem us de la farina de castanya i de la mel alçada de castanya. Aconseguirem, així, un pa de festa una mica dolç, amb una recepta típicament francesa. **NEWSPA**

INGREDIENTS

- 1.000 g de farina de semiforça
- 100 g de farina de castanya
- 150 g de mermelada de castanya
- 20 g de sal
- 50 g de mantega.
- 100 g de massa mare
- 200 g de pasta fermentada
- 600 a 650 g d'aigua
- 10 g de llevat

Rodó i saborós

Amassar tots el ingredients, amb un amassat millorat (meitat lent, meitat ràpid); massa compacta, com un pagès.

Temperatura de la massa de 23ºC, aproximadament. Repòs de 90 a 120 minuts, aproximadament.

Dividir en peces de 350 g i de 200 g i bolejar. Reposar 20 minuts. Funyir les de 350 g i estirar en discos les de 200 g (diàmetre de 17 cm, aproximadament).

Untar amb oli la part central dels discos. Sobreposar la bola per la part superior en contacte amb l'oli, i posar a fermentar, dins d'uns

banetons enfarinats, a 24ºC i uns 75 % d'humitat durant uns 80 minuts. Tallar lleugerament la part de disc en forma de creu.

Enfornar entre 220ºC i 240ºC en forn de sola, segons forn: vapor, força. Uns 40 minuts en caiguda.

PEP AGUILAR
ZOFT, TRENA DE BRIOIX

Recepta col·leccionable a la pàg. 38

Tendra temptació

Un briox de format gran, trenat, perfecte per a esmorzar o berenar, i que podem conservar d'un dia per l'altre.

Sempre m'ha fascinat la capacitat que tenen els flequers del centre d'Europa de fer productes trenats, característics d'aquelles contrades, així com dels productes jueus de fleca. Això s'explica per la seva tradició de productes, tant de pa com dolços, generalment elaborats en forma de trenes amb la intenció de complicar la preparació, per tal donar-li qualitat al producte.

Tinc un bon amic a Suïssa i sempre, quan he estat a casa seva, ens ofereix, dins la diversitat d'àpats, una trena de brioix de un pes considerable, que van tallant per menjar o fer torrades. Un producte que es pot conservar dins la nevera per a un altre dia.

D'aquesta manera, el producte que he elaborat aquí és una trena d'aquest tipus, de dos pastons i un trenat de quatre que sembla difícil però és molt senzill, un cop agafem la sistemàtica (tal com podeu veure a les imatges del procés d'elaboració). El brioix està fet una mica mes ric de mantega i ous del que és habitual. **NEWSPA**

INGREDIENTS

- 1.000 g de farina de força
- 15 g de sal
- 200 g de mantega
- 200 g d'ous
- 150 g de sucre
- 20 g de mel
- 100 g de massa mare
- 400 g de llet
- 70 g de llevat

Daurada i enponjosa

Amassar tots el ingredients, menys el sucre i dues terceres parts de la mantega.

Ara, afegir primer la mantega, mentre la massa es va allisant, i, després, el sucre. Deixar reposar en fred, mínim una hora.

Dividir en peces de 300 g o 400 g, segons com volem de gran la peça final.

Bolejar i deixar reposar en nevera 20 minuts. Formar barres d'uns 50 cm. Deixar a la nevera.

A l'hora de trenar, és important intercalar els caps de cada pastó. Deixar fermentar fins a un 80 % del volum inicial.

Pintar amb ou. Enfornar de 180ºC a 200ºC, segons forn, de 15 a 18 minuts.

CRUZ

www.cruzsl.net 93 465 00 65 cruzsl@cruzsl.net

Cruz SL

Fotos: A. Catena - Text: Redacció.

El president Llargués encoratja a la participació

L'Assemblea general del Gremi va aprovar la gestió del Comitè Executiu i de la Junta Directiva Intercomarcal durant el 2018

El passat mes de juny, el Gremi de Flequers de la Província de Barcelona va celebrar la seva Assemblea General anual. Durant aquesta cita i a la seva intervenció, el president de la institució, Andreu Llargués, va animar els flequers afiliats a participar. "Heu d'ajudar a definir les nostres línies d'actuació perquè sou tots, no només els directius, els qui heu de concretar cap a on volem anar com a gremi". El president gremial va voler, així, encoratjar els flequers a contribuir a la definició dels reptes de futur del col·lectiu i de la institució.

Formació, prioritària

Llargués va presentar el seu informe de gestió a l'Assemblea General i va destacar, molt especialment, el paper formatiu de l'Escola de Sabadell. El president gremial va incidir en el Màster en Fleca Artesana d'Excel·lència, que es va estrenar l'any passat i del qual ara es prepara la segona edició. "És un compromís del Gremi amb la formació del sector", va explicar Llargués, tot referint-se a aquesta formació i recordant que l'escola "és una referència a Espanya i a l'àmbit internacional".

El Màster, recordem (tal com reflecteix la Memòria del Gremi presentada a l'Assemblea), és un curs amb una durada de 220 hores i pretén posar a l'abast dels alumnes una formació única i d'excel·lència al món del pa i la brioixeria. Per això, a més d'un complet programa teòric i pràctic, compta amb la implicació de formadors professionals de reconegut prestigi i garantia professional: mestres forners com Sylvain Herviaux (MOF 2011) o Yohan Ferrant (director tècnic de l'Escola de Flequers Andreu Llargués).

A més d'aquest curs d'àmbit superior, durant el 2018, el Gremi va desenvolupar novament una sèrie de master classes, la característica essencial de les quals és ser impartides per mestres flequers i pastissers de

> Llargués va presentar el seu informe de gestió a l'Assemblea General i va destacar el paper de l'Escola.

primer nivell, tant nacional com a internacional. Així, entre els qui van visitar l'Escola com a professors d'aquests cursos podem destacar, a més del mateix Yohan Ferrant, Ludovic Richard, Ezio Marinatto o Olivier Magne.

No van falta a l'oferta formativa els habituals cursos d'iniciació a la fleca, la pastisseria i la brioixeria, a més de cursos de formació professional contínua, d'especialitats, de màrqueting i vendes o de gestió i estratègia.

En total, durant 2018, l'Escola va realitzar un total de 103 cursos, amb gairebé 4.400 hores formatives, de les quals es van poder beneficiar 1.274 alumnes. El president del Gremi va apuntar, durant l'Assemblea, que la formació té com a protagonistes els forners, però també aquelles persones que volen aprendre l'ofici. "Fem una tasca social que fins i tot ha estat reconeguda per l'Administració", va subratllar.

Actes corporatius

El 2018 va ser un any especialment intens quant a participació en diverses mostres i esdeveniments professionals, com queda recollit a la Memòria gremial.

Així, cal destacar la presència a la II Fira de la Formació Professional de Sabadell, amb l'objectiu der donar a conèixer l'ofici entre els joves. Mestres i alumnes van elaborar diferents especialitats flequeres i pastisseres que van poder ser degustades per més de 4.000 estudiants.

El Gremi també va participar, entre d'altres activitats, a la jornada "La temporalitat laboral en el punt de mira", organitzada per la Generalitat i PIMEC, i visitar el II Certament Internacional de Fleca Artesana, organitzat pel Gremi de Flequers i Pastissers de València.

> Durant el 2018, l'Escola va realitzar un total de 103 cursos, amb un total de gairebé 4.400 hores formatives.

Altres temes

Un altre aspecte de la gestió del Gremi destacat pel president al seu informe va ser la negociació del Conveni Col·lectiu d'àmbit provincial, la qual "podem dir que va significar un bon acord per als interessos de les nostres empreses".

Durant el 2018 també es va continuar, evidentment, amb la política de defensa i promoció del sector, mantenint reunions periòdiques amb Conselleries i Direccions Generals dels diferents Departaments de la Generalitat de Catalunya, així com amb les administracions locals, estatal i europea, a través de les diferents organitzacions de les quals el Gremi forma part.

L'Assemblea General va aprovar la gestió del Comitè Executiu i de la Junta Directiva Intercomarcal durant l'exercici de 2018 i, per acabar, el secretari general del Gremi, Carles Cotonat, va explicar els resultats econòmics de l'any 2018 de l'entitat i de Kripton. Els comptes van ser auditats per una entitat independent i van comptar amb l'aprovació de l'Assemblea General. **NEWSPA**

UN ANY MOLT ACTIU. Recordem alguns dels esdeveniments destacats del l'any protagonitzats pel Gremi. A dalt, a l'esquerra, un instant d'una classe corresponent a la primera edició del Màster. A la dreta, Olivier Magne, considerat un dels flequers més innovadors de França, a la seva concorreguda master class. A baix, l'estand de l'Escola a la II Fira de formació professional de Sabadell i, a la dreta, una jornada de PIMEC, amb la participació del Gremi, sobre temporalitat laboral.

La norma del pa ja està en vigor, però cal aclarir dubtes

L'extracció de les farines no és el percentatge del pa integral. Cal tenir una fitxa del producte. Massa mare de cultiu és només ferment natural

SALA PLENA. **La sessió informativa va tenir lloc a la sala Auditori de Cal Molins.**

El matí del dilluns 8 de juliol, la sala de l'Auditori del centre de formació Cal Molins, on s'ubica la *Baking School* Barcelona Sabadell, es va omplir amb els agremiats i professionals flequers, també d'altres gremis, que es van apropar fins a Sabadell per tractar d'aclarir els seus dubtes sobre la nova norma de qualitat del pa.

Feia una setmana exactament, l'1 de juliol, que havia entrat en vigor la nova norma del pa, la qual inclou importants novetats que s'han d'entendre per poder ser aplicades als negocis. Hi havia molts dubtes entre el públic assistent i es va intentar donar resposta a la major part de les qüestions i prendre nota de les pendents, a més de demanar l'enviament per correu electrònic de tots els interrogants a plantejar, per tal de poder traslladar-los a les autoritats amb competència directa sobre la matèria que, va quedar clar a la sessió, poden ser diverses, com ara Consum i Agricultura.

Veure les oportunitats

D'entrada, el president del Gremi de Flequers de la Província i de CEOPPAN, Andreu Llargués, va reconèixer que, tot i que l'RD 308/2019 de 26 de abril no és la norma idònia, també és cert que calia una nova legislació, que era demanada des del mateix mercat. "Tenim l'oportunitat de fer les coses com cal i de demostrar que sabem fer-les bé", va apuntar Llargués, qui va reclamar unió, concentrant els missatges que puguin arribar des de diferents fonts i grups de col·legues professionals en una mateixa font, la qual pugui donar veu al col·lectiu. "La solució és unir-se. Aquest és el missatge". Llargués va recordar, també, que "aquesta norma és només un principi, no és un final".

> Llargués va demanar unió i concentrar els missatges que puguin arribar des de diferents fonts i grups professionals.

Una qüestió que també va posar de relleu el president del Gremi va ser el fet d'haver aconseguit una reducció de l'IVA als pans integrals i de gra sencer, la ingesta dels quals, a la dieta diària, és beneficiosa per a la salut, segons han conclòs diferents estudis científics. "Si són més saludables, no té sentit que no tinguin el mateix tipus impositiu".

La sessió va ser presentada pel secretari general del Gremi, Carles Cotonat, qui va donar pas a les ponències i els diferents torns de paraula, i qui també va parlar sobre la fiscalitat de la nova norma. La primera ponència va ser a càrrec d'Elisa Soto, llicenciada en Ciència i tecnologia dels

aliments per la Universitat de Barcelona, Màster en Gestió de qualitat de l'empresa agroalimentària i consultora en qualitat alimentària, principalment, en matèria d'etiquetatge i informació alimentària.

> És una norma que encara requereix les eines necessàries a nivell administratiu per aplicar-la als diferents negocis.

Punt per punt

Soto va explicar punt per punt la norma que s'ha aprovat per a donar resposta al sector, al consumidor i també per acomplir els objectius saludables establerts en la estratègia NAOS, que subscriuen l'Organització Mundial de la Salut (OMS) i la Unió Europea (UE). L'especialista en tecnologia dels aliments i informació va incidir en el fet que és un text que encara requereix les eines necessàries, a nivell administratiu, per ser aplicat als diferents negocis del sector: microempreses, pimes o grans corporacions. Encara hi ha temps per familiaritzar-s'hi i poder aclarir els dubtes que es presentin a la feina diària per aplicar els seus principis als negocis flequers.

Com a mostra de les mancances que encara hi ha sobre l'aplicació de la norma, l'Elisa Soto va posar un exemple. Va voler preguntar qui s'encarregarà de mesurar una característica tècnica, com pot ser la quantitat de sal al producte final. "A Consum, em van dir que se n'encarregaria Agricultura i, a Agricultura, que era cosa de Consum". Aquesta resposta dona una idea de les mancances en la definició de responsabilitats sobre com es mesurarà, a nivell de laboratori, la qualitat del producte panari, pa comú, pa especial, etcètera. De fet, el control de seguretat i inspecció alimentària correspon, en principi, a les autoritats responsables de cada govern autonòmic. Si a Catalunya serà Consum, Agricultura, l'Agència de Seguretat Alimentària, o un altre, encara no s'ha definit.

Què s'anuncia i què no

El que sí que s'ha de tenir molt clar és què s'anuncia o es posa a la venda i què no, en cada cas. Els flequers han de demanar als

LES EXTRACCIONS DE LES FARINES I LA MASSA MARE REQUEREIXEN CONCEPTES CLARS PER AL FLEQUER

Una qüestió clau és que no només afecta els productes panaris el nou RD 308/2019 de 26 d'abril. També cal tenir present el RD 677/2016, de 16 de desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat per a les farines, les sèmoles i altres productes de la mòlta dels cereals, a més de la legislació d'additius i d'al·lèrgens, si es produeixen pans i productes afins que hagin de ser consumits per clients que puguin tenir al·lèrgies o intoleràncies (al gluten, a la lactosa, etcètera).

Els dos punts més comentats van ser quin tipus de farina dona capacitat per a dir que un pa és integral o no i què és o no massa mare. El tema de les extraccions de les farines és una mancança de la llei, punt en què van coincidir Jordi Morera i Manel Cortés. Tots dos van explicar que, si al sac no s'indica que és farina integral, no es pot donar cap percentatge com a pa integral, tot i que sigui una T-80, per exemple. "La prova de la cendra és l'única manera de saber si una farina és integral o no". I, com es fa la prova de la cendra? Cremant una quantitat de farina i comprovant si deixa cendra després.

La denominació de massa mare de cultiu també va ser un aspecte que va plantejar interrogants: què és realment massa mare activa i què és massa mare inoculada? La resposta va ser molt clara per part dels tècnics ponents: massa mare de cultiu només és farina i aigua i la vida que s'hi crea. Una massa mare feta amb llevat, un 'starter', cullerot, etc. no és massa mare de cultiu.

El gran benefici de la massa mare de cultiu és que, de manera natural, hi ha presència de bacteris, de lactobacils. Això dona acidesa, segons va dir Jordi Morera, però és precisament la que porta tots els beneficis associats a la massa mare i al pa saludable. Els beneficis nutricionals i organolèptics que ofereix la massa mare dins del pa no els afegeix el llevat. Es tindran altres beneficis, però no aquests. El tema del sabor i l'acidesa finalment és un resultat del costum. "Si ara la majoria de nosaltres ens bevem la llet sense pasteuritzar no ens agradarà". El control de l'acidesa a la fleca, com va aclarir Morera, "es pot fer amb pH-metre, que té un cost d'uns 200 euros i, per complir amb la llei, s'ha de mesurar el pH del producte final."

Si es fa servir massa mare per a fer pa integral ha d'estar feta, i així ho indica el RD 308/2019 de 26 d'abril, amb farina 100 % integral. La dificultat d'aconseguir un producte final que sigui del gust del consumidor planteja un nou repte per als flequers des d'un punt de vista tècnic i productiu.

PONENTS EXPERTS. A dalt, a l'esquerra, Elisa Soto durant la seva intervenció. A la dreta, Carles Cotonat, secretari general del Gremi. A baix, a l'esquerra, Manel Cortés i, a la dreta, Jordi Morera.

seus proveïdors les fitxes d'informació dels seus ingredientes per a incorporar-les a la fitxa del producte final que després elaboren i que és una informació que cal tenir a disposició dels clients, per si ho demanen. No és imprescindible fer l'etiquetatge en productes no envasats, però "sí que és una informació que cal mostrar, per exemple, als portapreus", va recomanar l'experta en tecnologia i informació.

I, de fet, els portapreus no són els únics suports que poden contenir la informació dels productes. Pot estar a cartells o en altres formats, però el que sí que és imprescindible és que la informació que continguin sigui real i verificable. Els venedors de la fleca han d'estar ben formats sobre ingredients i processos, perquè són una part molt important de la relació amb els clients i, també, actors clau a l'hora de transmetre la informació que necessita o demana el client. No és posible vendre un pa integral al percentatge que sigui si no està fet amb el percentatge corresponent de farina integral o de gra sencer. No es pot continuar venent com a pa integral un pa fet amb farina blanca amb segó (i, com a farina blanca, es pot entendre la T-80) si l'envàs, el sac que la conté, no indica que és farina integral.

> No es pot continuar venent com a pa integral un pa fet amb farina blanca amb segó (i com a farina blanca es pot entendre la T-80).

> La norma no diu com s'han de fer les coses, diu que s'ha d'indicar com estan fetes si s'utilitzen determinades denominacions.

Les denominacions de pa integral, pa comú, pa de multicereals, de massa mare, etc. van ser dubtes que van sorgir de manera constant durant la jornada. I una de les preocupacions més expressades pels professionals presents va ser com afectaven aquestes denominacions a l'hora de fer el producte. En aquest sentit, el secretari general del Gremi, moderador i ponent, Carles Cotonat, va aclarir que: "La norma no diu com s'han de fer les coses, diu que s'ha d'indicar com estan fetes si s'utilitzen determinades denominacions".

Per exemple, si es té a la venda un pa de cereals diferents del blat, cal indicar quins cereals i llavors hi ha (si és que també porta llavors) i en quin percentatge estan presents a la formulació. És imprescindible destacar quantitativament si és un 1 %, 5 %, 10 % o el percentatge que correspongui.

Aspectes fiscals i debat

A la intervenció d'Elisa Soto, va seguir la ponència sobre la fiscalitat de la nova norma que va oferir Carles Cotonat. Durant la seva exposició va quedar clar que, fiscalment, la nova llei té una afectació directa de benefici cap al consumidor, ja que hi ha una rebaixa del tipus impositiu en alguns pans que, fins ara, eren més cars. Aquest era el cas dels pans integrals, que han passat del 10 % d'IVA al 4 %. "Això pot significar un augment de la demanda de pans integrals per part del consumidor", va dir Cotonat.

El secretari general del Gremi va remarcar, així mateix, que és important invertir en campanyes de divulgació del pa saludable i dels seus beneficis.

ALTA PARTICIPACIÓ PER PART DELS ASSISTENTS, QUE VAN PLANTEJAR MOLTS DUBTES SOBRE COM AFECTA LA NOVA NORMA A LES ELABORACIONS PANÀRIES

Ja durant els primers 30 minuts de la sessió informativa hi va haver interrupcions per part del públic assistent, que va omplir la sala Auditori de Cal Molins. La incertesa era manifesta però, amb tot, els diferents ponents van aclarir que la norma només defineix aspectes que fins ara no havien estat aclarits.
Un dels aspectes que més preguntes va provocar va ser el de la informació i l'etiquetatge.
En aquest sentit, va quedar molt clar que cal tenir una fitxa de producte, amb tota la informació necessària sobre ingredients, elaboracions i processos. Les definicions tipus 'pa integral' i 'pa multicereals' han de quedar reflectides als portapreus i marcant, això sí, els percentatges de farina integral de blat, de farines d'altres cereals de la família de les gramínies o de fajol o blat sarraí (que no pertany a la família de les gramínies sinó que és a dins de la família de les poligonàcies).

Després d'un petit recés, va tenir lloc la taula rodona, a la qual es van incorporar l'exdirector de la *Baking School* Barcelona Sabadell i reconegut assessor d'empreses flequeres i de molineria, Manel Cortés, i Jordi Morera, flequer titular de 'L'Espiga d'Or' de Vilanova i la Geltrú, emprenedor, autor d'una obra que reuneix el coneixement més avançat actualment sobre fleca artesana, 'La revolución del pan', flequer mundial nomenat per la UIBC l'any 2017, conferenciant i formador de flequers. També s'hi va sumar M. Cruz Barón, sotsdirectora de la *Baking School* Barcelona Sabadell.

El primer a obrir el debat va ser en Manel Cortés, qui va dir que, a la seva opinió, que la nova llei beneficia, principalment, a la indústria flequera, ja que "està pensada per a les grans corporacions". Cortés va donar molta importància al fet que no hi hagi, a la norma, un adequat desenvolupament de la definició d'artesania flequera i va assegurar que l'única recepta per a l'èxit dels flequers artesans és "ser capaços de fer productes d'alta qualitat". "Hem d'escoltar els clients, vivim d'ells". Cortés va finalitzar la seva intervenció recomanant "ser ambaixadors de la nostra cultura, de la cultura del pa".

Es parla més que mai del pa

A continuació, el torn de paraula va ser per a Jordi Morera qui, si bé va comentar que és deixeble de Cortés i que bona part del seu coneixement flequer procedeix d'ell, també va explicar que, davant el canvi normatiu, no comparteix la seva opinió. Jordi Morera va confessar que el seu punt de vista sobre la nova llei és molt més positiu i que, entre d'altres aspectes tècnics, hi ha el fet que s'hagi aconseguit que es parli més que mai del pa. "Portem molt de temps parlant i pregonant què és pa integral, què és la massa mare. Semblava que no ens feien cas, però –ho hem comentat amb altres forners– ara, això sí que ha arribat. Que es parli de pa a un diari, a una 'tele' o a una ràdio en 'prime time', això es paga amb molts diners. Serien necessàries campanyes multimilionàries que no podríem pagar. I fixeu-vos que, a la majoria dels reportatges, han parlat artesans; a TV3 i en molts altres canals. Per tant, és una gran oportunitat i l'hem d'aprofitar".

> Portem molt de temps parlant i pregonant què és pa integral, què és la massa mare, però semblava que no ens feien cas

Morera va concloure la seva primera intervenció fent una crida cap a la perspectiva que s'ha de tenir des de la fleca artesana: fer una proposta gastronòmica. Que el client pugui escollir si li agrada o no, però que tingui una coherència des del principi fins al final. "A diferència dels pastissos, el pa és un aliment bàsic a la dieta, venem salut. Però, per a mi, hi ha d'haver congruència, perquè vendre un pa amb massa mare i fer un 'past cake' amb "farina de l'Himàlaia" em sembla incongruent".

L'últim torn de paraula va ser per a M. Cruz Barón, la sotsdirectora de la *Baking School* Barcelona Sabadell, qui va recordar que, actualment, hi ha un gran interès del consumidor per conèixer el que s'està menjant. "La gent pregunta, es vol informar, veu que hi ha una mancança d'informació i vol saber", va destacar Barón.

La sotsdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués és de l'opinió que, tot i que la norma ja en vigència no aclareix degudament què és artesà i què no, és important que, des del col·lectiu, s'insisteixi a explicar-ho, per donar aquest valor de cara al client.

Formació de qualitat

En l'últim punt del debat, Jordi Morera va recordar que l'única manera que tindrà l'artesà per aconseguir competir amb la indústria (que té la potència de fer arribar missatges comercials amb molta més penetració i projecció que la que puguin assolir els flequers artesans) és tenir una formació de qualitat. I, sobre això, va comentar que cal seguir programes de formació d'excel·lència que permetin oferir al consumidor final un producte que sigui superior i gastronòmicament més complet que el que es pugui trobar a una gran superfície.

A la sessió també es va comentar que s'està debatent un projecte de formació, amb titulació oficial, que podria contribuir a destacar aquesta qualitat diferencial per part dels artesans. **NEWSPA**

Elisa Soto Soto
Consultora en Qualitat Alimentària

Norma de Qualitat per al pa. Reial Decret 308/2019

Des del passat 1 de juliol del 2019, està en vigor el nou Reial decret 308 / 2019, on s'estableixen les normes de qualitat per al Pa.

Aquesta norma surt per a donar resposta a un sector en el qual no s'havia legislat des del 1984 i en què hi ha hagut molts canvis en els darrers anys, tant pel que fa als processos tecnològics com a la comercialització del pa.

D'altra banda, i amb la finalitat de complir amb la legislació europea referent a la informació facilitada al consumidor, aquesta norma vol garantir el dret a la informació dels consumidors, alhora que pretén no induir-lo a engany quant a les denominacions dels productes, que ara seran més descriptives, tant en composició com en declaració quantitativa de certs ingredients, i amb les mencions sobre informació alimentària voluntària.

I, finalment, cal destacar que es limita el contingut màxim de sal permès al pa comú en 1,31 g/ 100 g de pa com a producte acabat. Aquesta limitació, que entrarà en vigor l'abril del 2022, atén al compromís en matèria de salut pública que, des de l'estat espanyol i en línia amb les recomanacions de l'OMS, es porta a terme per a prevenir malalties cardiovasculars mitjançant una alimentació saludable.

"Està clar que pot no agradar a tothom, però la norma ja hi és, i cal fer un procés d'adaptació que s'ha de veure com una oportunitat de millorar"

Punts d'interès

Des del punt de vista de les fleques, sembla interessant fer unes pinzellades sobre les denominacions dels productes, destacant que els pans comuns recullen quatre denominacions, com són la del pa de molla dura o candial, de molla tova o flama, la de pa integral i la de pans elaborats amb farines de cereals. Com dèiem a l'inici, per als dos últims tipus caldrà destacar-ne els percentatges i els cereal amb els quals s'han elaborat. Sota la denominació de pans especials trobem nou denominacions i es defineixen com aquells pans que no s'inclouen en la definició de pa comú i que es caracteritzaran per tenir un procés tecnològic especial i/o un ventall més ampli d'ingredients, incloses farines tractades i farines diferents de les de cereals. Entre elles, sembla interessant la del pa multicereals i la del pa elaborat amb farina de cereals i d'altres farines. En resum, el que sembla més important és que les denominacions dels pans hauran de respondre a la seva realitat quant a composició i quantitats.

Un altre aspecte important és el fet que certes mencions que són de caràcter voluntari com ara "Pa de llenya", "Elaborat amb fermentació llarga" i "Elaborat amb massa mare", entre d'altres, passen a estar regulades. Per tant, per poder-les aplicar, cal reflectir la realitat o bé complir amb certs requisits que es contemplen a la pròpia. Dintre d'aquestes mencions voluntàries, la d'"Elaboració artesana" és la més controvertida, atès que la norma contempla uns requisits que estan poc definits, com que la producció no s'ha de dur en grans sèries o que ha de prevaldre el factor humà sobre el mecànic; ambdós aspectes semblen, "a priori", difícils de valorar.

En definitiva, i com succeeix davant els canvis, està clar que pot no agradar a tothom, però la norma ja hi és, i cal fer un procés d'adaptació que s'ha de veure com una oportunitat de millorar per satisfer les necessitats dels consumidors, sobretot pel que fa a la transparència que ofereix quant a la informació dels productes. **NEWSPA**

‘Coneixement d’Oficis’, de Sabadell, tanca la 17a edició

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona és una de les agrupacions professionals que hi participa

Més de 170 alumnes de setze centres d'ensenyament van assistir a finals del passat mes de maig a l'acte de cloenda del projecte Coneixement d'Oficis de l'Ajuntament de Sabadell. Aquesta iniciativa, recordem, és un projecte de l'Ajuntament de Sabadell, que es desenvolupa amb el suport del Servei d'Ocupació de Catalunya i de les associacions professionals que hi participen.

Així, aquest acte de cloenda es tracta d'un reconeixement per a l'alumnat, professorat i gremis que participen en aquesta activitat, que es va dissenyar per donar resposta a les necessitats dels centres educatius pel que fa a l'orientació professional.

El Gremi de Flequers de la Província de Barcelona és una de les agrupacions professionals que hi participa, i no va voler faltar a l'acte de cloenda.

De fet, el president gremial, Andreu Llargués, va ser l'encarregat, en aquesta ocasió, de fer el discurs de cloenda del projecte durant l'acte de tancament.

FORMACIÓ I OFICI. A dalt, una imatge de família de tots els alumnes participants en aquesta edició del projecte. A baix, una instantània d'Andreu Llargués, president del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, durant el seu discurs, a l'acte de cloenda. A la pàgina dreta, un altre instant del mateix acte.

El president gremial, Andreu Llargués, va ser l'encarregat de fer el discurs de cloenda del projecte.

17 anys en marxa

Coneixement d'Oficis és un programa adreçat a alumnes de segon cicle d'ESO i educació especial que assisteixen un cop a la setmana a tallers pràctics.

Aquestes formacions els permeten tenir un primer contacte amb oficis relacionats amb les especialitats d'electricitat, energies renovables, automoció, vehicles elèctrics, indústria 4.0, Economia Social i Solidària, fusteria, metall, cuina i restauració i fleca i pastisseria. El lloc on es desenvolupen són les instal·lacions del Vapor Llonch, de Cal Molins (seu, també, de l'Escola de Flequers Andreu Llargués) i del Parc Central.

Per complementar aquests tallers, l'alumnat realitza, així mateix, una activitat d'autoconeixement en què aprèn a identificar les seves fortaleses, competències i habilitats adquirides a partir de les seves experiències

La coordinació entre els centres educatius i els gremis i associacions empresarials és un element clau de l'èxit del programa.

personals i àrees d'activitat, segons informa l'Ajuntament de Sabadell.

Els centres que participen inclouen aquestes sessions a la programació acadèmica, de manera que aquests joves fan 80 hores d'escolarització que s'integra al currículum acadèmic de l'alumnat.

Després de 17 anys en funcionament, més de 2.300 alumnes han participat al projecte, procedents de centres d'ensenyament secundari de la ciutat. Les xifres del consistori sabadellenc indiquen que, entre totes les edicions, una mitjana del 83 % de participants continuen principalment estudiant o bé comencen a treballar després del seu pas per aquest programa (aquests resultats s'obtenen en base al seguiment que es fa al cap de sis mesos).

Món formatiu/ món empresarial

Un element clau de l'èxit del programa és la coordinació (tant en la detecció de necessitats, com en el desenvolupament dels tallers) entre els centres educatius i els gremis i associacions empresarials, segons destaquen des de l'Ajuntament de Sabadell. Les agrupacions empresarials que hi participen van ser, en aquesta ocasió i a més del Gremi, el Centre Metal·lúrgic, el Gremi d'Instal·ladors Electricistes i Fontaneria de Sabadell i Comarca, el Gremi de Tallers de Reparació d'Automòbils de Sabadell i Província de Barcelona, la Fundació EURECAT i el Centre de Recursos del Vehicle Elèctric.

D'altra banda, els centres educatius d'on procedien els participants en el programa han estat l'Institut Sabadell, Arraona, Agustí Serra, Ferran Casablancas Joan Oliver, Jonqueres, Les Termes, Pau Vila, Ribot i Serra, Miquel Crusafont, Vallès, La Serra, Salesians Sabadell, el Centre d'Educació Especial Francesc Bellapart, l'Escola d'Educació Especial Xaloc i el Centre Especial d'Educació Secundària Xalest. NEWSPA

Michele Intrieri revela els secrets dels pans i la pizza italiana

El 'Maestro Pizzaiolo' va impartir una master class centrada en diferents varietats de pizza i pans autòctons italians

L'italià Michele Intrieri, 'Maestro Pizzaiolo', mestre flequer, consultor i formador va impartir una interessant master class a l'Escola de Flequers Andreu Llargués el passat mes de juny.

Intrieri, fundador de la 'Scuola Italiana Pizza' és un conegut professional polifacètic, d'àmbit internacional però, a la vegada, un apassionat de la seva terra i de la seva estimada Cosenza natal, situada a la regió de Calàbria. Aquesta circumstància fa que Intrieri inclogui a les seves elaboracions ingredients 100 % italians, procedents de la seva regió d'origen, i que han esdevingut elements imprescindibles en l'elaboració de les seves pizzes.

> Tant les pizzes com els pans autòctons italians treballats es poden realitzar amb llevat i massa mare per obtenir més esponjositat.

Dins d'aquests paràmetres, durant la classe els alumnes van treballar guiats per Intrieri diferents varietats de pizza italiana, com a la pizza clàssica, la sense gluten o la pizza desert.

A més, el mestre italià va compartir elaboracions de pans autòctons del seu país i amb tota la seva essència, com la xapata i la rosetta.

Totes aquestes preparacions, segons va exposar l'expert, es poden realitzar amb llevat i amb massa mare per aconseguir que quedin més esponjoses. De fet, la massa mare d'Intrieri es va elaborar combinant la de la seva família (que li va donar el seu mestre, el seu pare), una altra part procedent de Finisterre (Galícia) i la d'un famós "levitista" italià. NEWSPA

Com combinar la tradició i la innovació mantenint l'excel·lència

José Roldán i Javi Moreno van compartir la seva experiència i concepte d'artesania flequera en una master class d'excepció

A questa master class, desenvolupada a l'Escola de Flequers Andreu Llargués a principis d'aquest mes de juliol, prometia oferir una visió diferent i renovada dels productes més comercialitzats, sense perdre de vista, això sí, l'excel·lència en l'elaboració i el resultats; i, clarament, no va decebre la desena d'alumnes assistents.

Professors de luxe

La qualitat dels formadors, tots dos espanyols, estava fora de dubtes. José Roldán és un conegut forner i pastisser cordovès que ha estat guanyador de nombrosos concursos de Fleca i Pastisseria, tant nacionals com internacionals des que, amb només 11 anys, va guanyar el primer. Per citar-ne alguns dels més importants, va ser Campió de la Copa "Louis Lessafre" (Lille, 2007) per equips, a la modalitat de Brioixeria. Més recentment, va aconseguir un 3r lloc al Campionat Internacional de Fleca (Rimini, 2015) i va ser el guanyador del I Campionat d'Espanya de Fleca Artesana (Madrid, 2015).

Per la seva part, Javi Moreno és un altre forner de referència al panorama estatal, a qui la seva inquietud i ganes per conèixer a fons la professió el va portar a formar- se de la mà dels millors mestres forners d'Europa. Actualment, forma part de la selecció nacional de fleca per representar a Espanya a la Copa "Louis Lesaffre".

Complet repàs

Respectant la filosofia que "la innovació al món de la fleca neix de la renovació i de la reinterpretació de les tradicions, experimentant amb productes i receptes actuals", ambdós mestres van realitzar un complet repàs de productes i tècniques: pastat de diferents masses fermentades, fases de pastat i temps òptims, utilització de massa mare de cultiu, realització de diverses masses mare (biga, poolish, etc.), pans amb aigua fermentada, reposos en bloc de llarga durada, escaldats i remull, ús de diferents cereals... I, quant als resultats, només cal veure les imatges de les sessions. NEWSPA

Croissants innovadors, artesans i de qualitat, a càrrec de Yohan Ferrant

El director de L'Escola de Flequers Andreu Llargués aprofundeix en el croissant, una peça cada vegada més demandada

El croissant, especialment l'artesà, és una peça cada dia més demandada a les fleques. Per tant, ens trobem en un bon moment per aprofitar aquest interès per part de la clientela i, per això, és imprescindible tenir croissants ben treballats al nostre establiment.

Per aquesta raó, el Departament de Formació del Gremi va programar aquesta master class, a càrrec de Yohan Ferrant, director de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, amb l'objectiu d'ajudar a entendre les tècniques de base d'elaboració d'aquests productes de forma artesana: pastat, laminat, fermentació, cocció, acabats, farcits i conservació.

Recordem que Yohan Ferrant, qui també és 'Ambassadeur du pain' de França, el seu país d'origen, manté una filosofia de treball que es centra en les llargues fermentacions, de fins a 48 hores, emprant únicament masses mare d'origen natural i farines ecològiques. Ferrant defensa el coneixement i la responsabilitat amb el gra que s'utilitza per transformar la farina en pa i la recerca d'un bon gra conreat en una bona terra per recuperar la biodiversitat, fàcil de perdre en un món que valora la productivitat per sobre de tot.

> Pastat, laminat, fermentació, cocció, acabats, farcits i conservació van ser els aspectes treballats.

Així, en aquest cas, el seu concepte forner va ser aplicat a un producte de brioixeria com el croissant i les elaboracions treballades van abastar diverses varietats: recte i corbat, bicolor, de melmelada d'albercoc, de crema de xocolata, de cereals, de taronja i llimona, i de crema d'ametlla. NEWSPA

Espectacular i acolorida cloenda del curs de Pastisseria i Confiteria

El alumnes de Pastisseria i Confiteria van demostrar allò que han après al llarg del curs i van rebre el seus diplomes

El passat mes de juny es va tancar oficialment el curs per a obtenir el Certificat de Professionalitat de Pastisseria i Confiteria, una de les formacions d'iniciació que organitza l'Escola de Flequers Andreu Llargués. La cloenda es va realitzar amb una prova final d'elaboració de productes, presentades en grups, i que va permetre valorar el nivell aconseguit pels estudiants.

Com a jurat d'aquesta prova final, els alumnes van comptar amb professionals d'excepció, reconeguts mestres pastissers que, de fet, també formen part de l'elenc de professors que imparteixen aquest curs i que s'han ocupat de treballar amb els alumnes les diferents especialitats pastisseres, en aquest cas. Així, Lluis Costa, Toni Vera i Sergi Vela, acompanyats, també, per la sotsdirectora de l'Escola, Mari Cruz Barón, es van ocupar de valorar els projectes finals, dels quals podem apreciar una mostra a les imatges que il·lustren aquestes línies.

Després del tast, els alumnes van rebre els diplomes que acrediten la formació rebuda als àmbits de fleca i pastisseria.

Bon moment per a la pastisseria

No hi ha dubte que la pastisseria viu un bon moment de cara al client de la fleca i, per aconseguir respondre les demandes i necessitats dels clients, és imprescindible que els establiments comptin amb professionals formats en l'elaboració artesana d'aquests tipus de productes. NEWSPA

Europain 2020 proposa un format i uns continguts renovats

Europain modernitza completament el disseny i contingut de la propera edició, fent dels negocis i la inspiració els seus pilars

Per respondre de forma més eficient a l'evolució en un sector que no deixa de reinventar-se, Europain, la Fira internacional de la Fleca, Pastisseria, Gelateria, Xocolateria i Confiteria, ha renovat completament disseny i continguts per a la propera edició, convertint els negocis i la inspiració en els seus eixos.

També ha canviat el lloc de celebració. Així, el proper mes de gener de 2020, tots els professionals del sector forner i pastisser podran descobrir les futures tendències, identificar els mercats emergents, crear nous conceptes, inspirar-se per a les seves properes creacions... i mantenir un pas endavant a la "Porte de Versailles".

Novetats

El fet que es dugui a terme al centre de París, fa de la fira un lloc més accessible per als visitants i expositors. A més, gràcies a aquesta localització cèntrica, es podran dur a terme per primera vegada els 'Baking Tours': visites guiades per als visitants nacionals i internacionals a les fleques i pastisseries parisenques més destacades.

Ara més que mai, Europain busca ser un promotor de negocis. Per aconseguir-ho, la fira disposarà d'un dispositiu d'accions sense precedents, que combina experiència amb eines pràctiques. Tot això amb l'objectiu d'impulsar l'activitat de tots els visitants, professionals i responsables de projectes de qualsevol tipus. Es potenciaran, així mateix, les trobades professionals, noves cites sense cost que s'organitzen a través d'una plataforma de trobada, que busquen reunir oferta i demanda, proveïdors i responsables de projectes, per crear nous contactes i establir les bases per a una futura col·laboració.

La creativitat i la innovació són inherents a la fleca. A Europain, segons destaquen els organitzadors, la inspiració es troba als 500 expositors presents a la fira, que concentra en un mateix lloc l'oferta més àmplia del sector a França, dividida en tres àrees clau: Venc, Gestiono, Fabrico. La millor novetat serà guardonada, a més, pels Premis Europain 2020.

En aquesta edició, s'estrena la nova 'Fleca del Futur', un concepte global, en col·laboració amb l'Institut "Le Cordon Bleu" i dirigit per Sylvie Amar & Partners. Efímer i, a la vegada, totalment funcional, aquest laboratori de producció, restauració i vendes exposarà, sota les condicions i dificultats del mercat, les innovacions que revolucionaran el futur del sector de la fleca

Tampoc no faltaran l'àrea de 'Fleca i Snacking', amb demostracions i presentacions, i l'àrea 'Dolç', on rebosters, xocolaters i gelaters reconeguts il·lustraran el dinamisme d'aquests sectors, amb demostracions tècniques i receptes. NEWSPA

Europastry aposta per la innovació amb 'Baking the Future Challenge'

Europastry, en col·laboració amb Eatable Adventures, acaba de llançar 'Baking the Future Challenge', un concurs per trobar les *startups* més punteres del moment, capaços de donar respostes àgils i disruptives als reptes més ambiciosos de la companyia.

Tres línies d'interès

Europastry busca la solució a tres reptes de negoci dins de l'ecosistema innovador: la tecnologia enfocada a apropar els productes flequers al consumidor final, la tecnologia aplicada a millorar l'experiència de consum i desenvolupar nous productes amb ingredients i formats que donin resposta als nous models de consumidor.

Aquesta iniciativa està adreçada a *startups* de tot el món i té com a objectiu identificar les solucions més innovadores i disruptives per millorar els processos i les operacions amb un impacte real en el negoci de la companyia.

El concurs se celebrarà a la segona quinzena de setembre, a Barcelona, on les *startups* finalistes defensaran la seva solució davant el comitè d'avaluació d'Europastry.

La guanyadora tindrà l'oportunitat de tenir accés al departament d'R + D + I de la companyia, aconseguir acords preferencials de comercialització i distribució, aconseguir una potencial integració de producte al catàleg d'Europastry i una potencial inversió d'un import de fins a 100.000 euros.

Les startups interessades poden unir-se a aquesta iniciativa a través de la pàgina web www.bakingthefuture.com, fins al pròxim 30 de juny. NEWSPA

Antonio Caballero
Advocat del Gremi de Flequers
de la Província de Barcelona

Retribució i cotització de les hores extraordinàries

S'entén per hores extraordinàries cada hora de treball efectiu que es realitzi sobre la duració màxima de la jornada de treball ordinària legalment establerta, que es pacti al conveni col·lectiu o contracte de feina.

En una primera aproximació, es podrien diferenciar dues tipologies d'hores extraordinàries: les hores extraordinàries comunes, que són, en general, totes les que superen la jornada màxima ordinària, i, per altra banda, les hores que es qualifiquen d'hores per força major. Aquestes últimes, segons estipula l'article 35.3, són aquelles "treballades per prevenir o reparar sinistres i altres danys extraordinaris i urgents". En qualsevol cas, aquesta distinció entre hores extraordinàries no és baladí, ja que aquestes últimes no es tindran en compte a l'hora del còmput de la durada màxima de la jornada ordinària ni en el nombre màxim de les 80 hores extraordinàries remunerades.

Voluntarietat i prohibició d'hores extraordinàries

Com a norma general, tant l'oferiment de les hores extraordinàries per part de l'empresa com la realització per part del treballador és voluntari, excepte que s'hagi pactat a nivell de conveni col·lectiu i/o contracte de feina. En aquest últim cas, s'ha de considerar que la doctrina de suplicació ha negat qualsevol tipus de validesa a l'obligatorietat de fer hores extres introduïdes en acords individuals subscrits en massa, afegits com a clàusula en el contracte de feina per considerar-les nul·les.

Així mateix, en aquest punt hem de recordar que hi ha una sèrie de col·lectius que tenen prohibit la realització d'hores extraordinàries com són:

a) Els treballadors que siguin menors de 18 anys.

b) Per norma general, quan es tracti de treballadors amb horari nocturn.

c) En el cas de contractes de formació i aprenentatge, excepte en el cas de sinistres i danys.

d) Quan la modalitat contractual sigui a temps parcial.

Com s'han de retribuir les hores extraordinàries?

S'optarà entre retribuir les hores extraordinàries en la quantia que es fixi, que no podrà ser inferior al valor de l'hora ordinària, o compensar-les per temps de descans retribuït equivalent. En absència de pacte, s'entendrà que l'excés d'hores seran compensades amb descans dintre dels següents quatre mesos. Així, com ja s'ha avançat anteriorment, el límit màxim d'hores extraordinàries en còmput anual és de 80, sense que es computin aquelles hores que són compensades en descans o les que es destinen a reparar sinistres i danys.

L'incompliment d'aquest límit per part de l'empresa, segons el que estipula la normativa de sancions en l'ordre social, pot suposar una multa d'entre 626 a 6.250 euros.

Cotització per hores extraordinàries 2019

Les hores extraordinàries realitzades no es computaran en la base de cotització a la Seguretat Social, excepte per la cotització d'accidents de treball i malalties professionals, i, a més, no serà computable a efectes de determinar la base reguladora de prestacions. Ara bé, la remuneració que obtinguin els treballadors pel concepte d'hores extraordinàries estarà subjecta a una cotització addicional per part d'empresaris i treballadors, que es determinarà en funció de la naturalesa d'aquestes hores. Concretament, per a l'any 2019 les hores extraordinàries motivades per força major tindran un tipus de cotització del 12 % per a l'empresa i d'un 2 % per als treballadors (total un 14%), i per a la resta d'hores extraordinàries d'un 23,6 % per a l'empresa i d'un 4,7 % per als treballadors (en total un 28,30 %). NEWSPA

"No dubtin a posar-se en contacte amb aquest Departament Laboral per a qualsevol qüestió o aclariment".

TIPUS D'HORES EXTRAORDINÀRIES	EMPRESA	TREBALLADOR	TREBALLADOR
Força major	12,00 %	2,00 %	14,00 %
Ordinàries	23,60 %	4,70 %	28,30 %

GUIA DE PROVEÏDORS

DECORACIÓ

CRUZ, S.L.
Carrer Indústria, 9-12
Polígon Industrial Les Pedreres
08390 - Montgat
☎ 934 650 065
cruzsl@cruzsl.net
www.cruzsl.net

LANGA CONCEPT, S.L
Creem l'establiment més adequat a les seves necessitats. Vitrines frigorífiques a mida - nous conceptes - imatge corporativa - interiorisme i decoració
C/ Bailén 27
08915 - Badalona (Barcelona)
☎ 933 994 552
Fax 933 886 601
info@langaconcept.com
www.langaconcept.com

TERPAN, S.L.
Ctra. Terrassa - Olesa P.I Can Mir
08232 - Viladecavalls (Barcelona)
☎ 937 803 166
Fax 937 891 620
info@terpan.es
www.terpan.es

ESPECIALITATS SENSE SUCRE

EMULIFT IBÉRICA, S.L.
Especialidades sin azúcar y bajas en calorías
C/ Copérnico nº 40 nave 4
08784 - Piera (Barcelona)
☎ 932 191 851
Fax 932 138 236
emulift@emulift.com
www.emulift.com
www.bodylin.com

FARINES

COMERÇ I INDÚSTRIES ALBAREDA, S.A.
Farina convencional i farina ecològica
Passeig del Riu, 66
08241- Manresa
☎ 938 727 942
Fax 938 727 932
albareda@farinera-albareda.com
www.farinera-albareda.com

FARINERA COROMINA
Agri-Energia, SA
Girona, 155, apt. 4
17820 - Banyoles
☎ 972 583 363
farinera@agrienergia.com
www.farineracoromina.com
https://www.instagram.com/farineracoromina/
https://www.facebook.com/farineracoromina1897/

FILLS DE MORETÓ, S.A.
Rafael de Casanova, 79, apt. 182
08100 - Mollet del Vallès
☎ 935 705 608
Fax 935 700 132
www.instagram.com/fillsdemoreto
www.facebook.com/farinesmoreto/

LA META
Indústria, parc. 204R
PI El Segre
25191 - Lleida
☎ 973 200 319
Fax 973 205 643
www.lameta.es

YLLA 1878, S.L.
Ctra. de Manlleu km. 1,4
08500 - Vic
☎ 938 862 744
www.ylla1878.com

INFORMÁTICA

DIR INFORMÁTICA
C/ Bolivia, 144-146, loc. 6
08018 - Barcelona
☎ 934 982 410
Fax 934 982 411
dir@dir-informatica.es
www.dir-informatica.es

MAQUINÀRIA

AMASADORAS SAUS, S.L.
C/ Carles Regàs Cavalleria, 9
Pol. Ind. El Verdaguer
Manlleu (Barcelona)
☎ 938 507 753
Fax 938 515 124
saus@amasadorassaus.com
www.amasadorassaus.com

BONGARD IBERIA, S.A.
Garbí, 18, Nau 3, P.I. Can Volart
08150 Parets del Vallès
☎ 935 737 878
info@bongard.es
www.bongard.es

CIBERNÉTICA PARA LA PANIFICACIÓN, S.L.
Fabriquem: Divisores, càmeres de repòs, formadores…Maquinaria de Panaderia amb la millor qualitat i servei
C/ Els Lladres 6, PI Ramonet
12550, Almazora, Castellón
☎ 964 216 912
Fax 964 252 115
info@ciberpan.com
www.ciberpan.com

COLIP ESPAÑA, S.L.
Rambla Catalunya nº 66, 5 D
08007 Barcelona
☎ 934 559 636
691 205 363
colip@colip.es
www.colip.com

EUROFOURS IBÉRICA, S.A.
C/ Sabino Arana 30-1º
08028 - Barcelona
☎ 932 296 900
Fax 932 296 902
www.eurofours.com

EXCLUSIVAS FRIGORÍFICAS, S.L.
Carrer d'Asturias, 5
Polígon Industrial les Salines
08830 – Sant Boi de Llobregat
☎ 934 401 876
Fax 934 497 545
info@exclusivasfrigorificas.com
www.exclusivasfrigorificas.com

FORESPA
Forns - Màquines - Fred - Interiorisme. Oferim solucions integrals, que van des de la decoració, el mobiliari i la maquinària fins el servei tècnic.
Avenida Can Bordoll 87
Pol. Ind. Can Roqueta
08202 Sabadell (Barcelona)
☎ 937 426 052
629 080 719
Fax 937 832 880
admin@forespa.es
www.forespa.es

FRIGUAL
Cambres de fermentació controlada a mida. Neveres i congelacions.
C/Duero, 62
08223 Terrassa
☎ 937 310 804
frigual@frigual.com
www.frigual.com

GPG GRUPO PRAT GOUET
Forns de pa i pastisseria, Carregadors, Fermentació i Congelació.
C/Jonqueres, s/n. Pol.Ind. Molí de la Potassa
08208 Sabadell (Barcelona)
☎ 937 192 579
Fax 937 192 586
info@gpg.es
www.gpg.es

NOVAU GRUP
Forns, fermentació, rentaobjectes i llescadores
Pge. Jordi Ferran, 9-11
08028 - Barcelona
☎ 933 334 446
Fax 934 483 896
info@novaugrup.es
www.novaugrup.es

RESTORHOME, S.L.
Passeig Guayaquil, 39, nau 1
08030 - Barcelona
☎ 933 523 453
Fax 933 523 058
www.restorhometienda.es
www.restorhome.es
comercial@restorhome.es
tienda@restorhome.es

❐ RUBHIMA

Fabricantes desde hace más de 50 años de amasadoras, batidoras planetarias, cortadoras de pan y hornos, entre otros. Altamente especializados en el sector del pan y de la pastelería.

C/Mallorca, 40.
08192 Sant Quirze del Valles
☎ 937 213 286
rubhima@rubhima.com
www.rubhima.com
@Rubhima
www.facebook.com/rubhima

❐ SERMONT, S.A.

Amassadores - Batedores - Dosificadores Pastes de te i magdalenes - Forns - Laminadores - Rentautensilis i rascadores de llaunes - Maquinària per xocolata - Divisores de massa – Divisora bolejadora de massa – Divisora volumètrica – Fregidores per dònuts i pastes.

Sepúlveda 140 bis
08011 - BARCELONA
☎ 934 231 510
Fax 934 254 710
sermont@sermont.es
www.sermont.es

❐ TERPAN, S.L.

Forns de pa i pastisseria. Maquinària, fred i fermentació controlada.

Ctra. Terrassa - Olesa P.I Can Mir
08232 - Viladecavalls (Barcelona)
☎ 937 803 166
Fax 937 891 620
info@terpan.es
www.terpan.es

PRODUCTES LÀCTICS

❐ SKI CATALUNYA SL

Fabricantes de productos lácteos y derivados: natas, preparados, trufas, postres, leche ecológica, mantequilla….
Siempre cerca del profesional

Avda. Santa Eulalia 407. Pol. Ind. Can Palet
08223 - Terrassa (Barcelona)
☎ 937 836 991
catalunya@skisa.com
www.skisa.com

SEGURETAT

❐ SAT VALLÈS

Instal·lació i manteniment sistemes de seguretat i extinció d'incendis

C. Fiveller, 171
08205 - Sabadell
☎ 902 026 339
info@satvalles.com
www.satvalles.com

UTENSILIS

❐ UTILCENTRE, S.L.

Mes de 200 m2 d'Exposició-Cash&Carry. Amb, Utensilis per Forners, Pastissers, Xocolaters i Geladers. Maquinaria: Pistoles de Gelatina, Ou i Xocolata. Temperadores-Banyadores de Xocolata SELMI, S.R.L.

C/ Joan Armengol, s/n
08770 - Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
☎ 938 913 141
609 431 713
info@utilcentre.com
www.utilcentre.com Botiga Online amb mes de 4000 referències.

Si vols formar part de la GUIA DE PROVEÏDORS truca'ns al 934 054 115 Rosa Mora – Telf. 610 368 145

CAMBRES DE **FERMENTACIÓ CONTROLADA** A MIDA

Les nostres cambres s'adapten a qualsevol espai

PANELLS
Panells de poliuretà injectat d'alta densitat de 60 mm. d'espessor.
Fixació per mitjà de ganxos excèntrics.
Acabat exterior amb xapaplastificada skinplate i interior amb xapa d'acer inoxidableper garantir la seva durada.

QUADRE DE COMANDAMENTS EASY CC
Intuïtiu i fàcil d'utilitzar. Es poden memoritzar fins a 3 programes per adaptar-se a la feina diària de cada forner i als seus productes.

SISTEMA D'HUMITAT:
Producció de vapor
Control de la humitat:
EVAPORADOR :
Especialment dissenyat per la fermentació controlada.
Reixetes de protecció dels ventiladors amb tractament anti-oxidació.

PORTES
Portes resistents,
de molta durada, amb marc d'alumini reforçat.
Sistema d'oberturai tancament senzill, sense pom de porta i amb un sistema de tancament amb imants d'alta potència.

Duero, 62 (08223) TERRASSA
BARCELONA . +34 93 731 08 04

www.frigual.com
export@frigual.com
facebook.com/frigual

Segueix-nos

frigual
ESPECIALISTES EN FERMENTACIÓ CONTROLADA
25 frigual

Pa de castanya

- Amassar tots el ingredients, amb un amassat millorat (meitat lent, meitat ràpid); massa compacta, com un pagès. Temperatura de la massa de 23ºC, aproximadament. Repòs d'uns 90 a 120 minuts, aproximadament.
- Dividir en peces de 350 g i de 200 g, i bolejar. Reposar 20 minuts. Funyir les de 350; estirar en discos les de 200 g (diàmetre de 17 cm, aproximadament).
- Untar amb oli la part central dels discos. Sobreposar la bola per la par superior en contacte amb l'oli, i posar a fermentar, dins d'uns banetons enfarinats, a 24ºC i uns 75 % de humitat durant uns 80 minuts. Tallar lleugerament la part de disc en forma de creu.
- Enfornar entre 220ºC i 240ºC en forn de sola, segons forn: vapor, força. Uns 40 minuts en caiguda.

INGREDIENTS

- 1.000 g de farina de semiforça
- 100 g de farina de castanya
- 150 g de mermelada de castanya
- 20 g de sal
- 50 g de mantega
- 100 g de massa mare
- 200 g de pasta fermentada
- 600 a 650 g d'aigua
- 10 g de llevat

ESPAI PATROCINAT
FARINERA ALBAREDA
Farina convencional i farina ecològica
☎ 938 727 942
albareda@farinera-albareda.com
www.farinera-albareda.com

Trena de brioix

- Amassar tots el ingredients, menys el sucre i dues terceres parts de la mantega. Ara, afegir primer la mantega, mentre la massa es va allisant, i, després, el sucre. Deixar reposar en fred, mínim una hora.
- Dividir en peces de 300 g o 400 g, segons com volem de gran la peça final. Bolejar i deixar reposar en nevera 20 minuts. Formar barres d'uns 50 cm. Deixar a la nevera.
- A l'hora de trenar, és important intercalar els caps de cada pastó. Deixar fermentar fins a un 80 % del volum inicial.
- Pintar amb ou. Enfornar de 180ºC a 200ºC, segons forn, de 15 a 18 minuts.

INGREDIENTS:

- 1.000 g de farina de força
- 15 g de sal
- 200 g de mantega
- 200 g d'ous
- 150 g de sucre
- 20 g de mel
- 100 g de massa mare
- 400 g de llet
- 70 g de llevat

BORSA DE NEGOCIS

ES TRASPASSA

Per jubilació, obrador i dues botigues, a Monistrol de Montserrat. En ple funcionament.

Sr. José
646 883 215

219

VENDA DE MAQUINÀRIA

Vitrina frigorífica, marca COMERSA, i bàscula electrònica de 0-50 kg, ¡a estrenar!

Sr. Andrés
669 550 217

219

ES TRASPASSA

Al Baix Llobregat, botiga amb degustació amb ple funcionament

Sr. Santiago
649 991 474

211

ES TRASPASSA

Forn de pa i pastisseria a Vilassar de Mar. Amb obrador, botiga i zona de degustació.

Sr. Joan
637 520 180

217

ES TRASPASSA

Botiga, en ple funcionament, a la comarca del Bages.

Sr.Óscar
647 991 780

213

ES VEN

Forn rotator, marca Mondial Forni, en perfecte estat.

Sr. Emilio
600 207 508

213

ES VEN

Per jubilació: forn marca Mondial Forni, model Lem 4180180, de 4 pisos i sól refractari.

Sr. Andrés
669 550 217

215

ES VEN (JUNT, O PER SEPARAT)

- Forn electric Dobra de 4 llaunes.
- Armari fusta repós de 15 calaixos
- Nevera de 4 portes acer. inox.
- Nevera begudes.
- Horxatera.

Sr. Ramon
670 474 099 / 935 389 101

213

ES TRASPASSA

Parada de venda de pa al mercat municipal de Vilanova i la Geltrú.

Sra. Anouck
655 746 406

213

ES TRASPASSA

A Sabadell: obrador de pa amb botiga. En ple funcionament. Amb possibilitat de lloguer de vivenda.

Sr. Manuel
666 420 048

219

ES TRASPASSA

A Sant Andreu de la Barca: obrador de pa amb botiga amb degustació. En ple funcionament.

Sr. Jaume
606 554 156

219

ES LLOGA

Per jubilació: despaxt de venda de pa totalment equipat, a Sant Vicenç de Castellet.

Sr. Andrés
669 550 217

215

Secció gratuïta dirigida als flequers de tot Catalunya que vulguin posar els seus anuncis de compra, venda o traspàs de maquinària o de forns. No s'admetran les ofertes o demandes de treball. Els anuncis han de tenir una extensió màxima de cinc línies i cal que hi constin el nom, l'adreça i el telèfon de contacte.

Envïi el seu anunci al Gremi de Flequers de la Província de Barcelona.
E-mail: secretaria@gremipa.com

AVANTATGES D'ESTAR AGREMIAT

kripton s.l.u.
agència d'assegurances vinculada

- Multirisc PIME i COMERÇ, integrant tots els centres de treball en una única pòlissa.
- Responsabilitat civil professional.
- D&O Responsabilitat civil d'administradors i directius.
- Salut. Assistència sanitària.
- Vida.
- Llar.
- Automòbils, vehicles comercials, motocicletes, ...
- Decessos.
- Comunitats de propietaris, edificis.

SOLRED

Descompte de 0,048 €/l de gasoil consumit en estacions de servei adherides al conveni.

kripton s.l.u.
assessoria fiscal i mercantil

- Assessorament.
- Confecció de comptabilitats.
- Presentació oficial de liquidacions mensuals, trimestrals i anuals.
- Estudis de rendibilitat i optimització de costos.

DiR INFORMATICA

Els agremiats tindran un 20 % de descompte en el PACK TUTOR de servei de formació i posada en marxa inicial.

Sabadell

Productes y serveis financers en condicions preferents per als agremiats. A més dels membres del Gremi, també es poden beneficiar d'aquestes condicions especials els familiars de primer grau i els empleats dels agremiats.

Farinera Coromina
Has provat l'autèntic sabor
DELS PIRINEUS?
Molla cremosa
Farina de gran qualitat
Crosta cruixent i daurada
Ideal per llarga fermentació
Sabors agradables llargs en boca
FARINA PIRINEUS
Al pa, pa i a la farina Coromina!
c/ Girona, 155 · 17820 Banyoles (Girona) · Tel. 972 58 33 63
farinera@agrienergia.com · www.farineracoromina.com