



GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

BAKING MASTER CLASS 2016-2017

Formación de alto nivel, exclusiva en España, con grandes figuras internacionales con quien disfrutar la excelencia de la panadería, que ayudará a nuestro sector y a nuestros profesionales a tener mas éxito y mejorar sus técnicas de elaboración como panaderos y apasionados...



LUGAR DE IMPARTICIÓN: Escola de Flequers Andreu Llargués .C/ Calders, 32. Sabadell. BARCELONA

ORGANIZACIÓN-HORARIO: dos sesiones de 10 a 18h. (lunch de 13:30 a 14:30h incluido).

COORDINA Y TRADUCE: Yohan Ferrant

IMPORTE por Master Class: 600€

Descuentos:

- 30% para titulares o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA. Importe 420€.
- 10% adicional a partir de la segunda inscripción. Importe 378€.

INFORMACIÓN - INSCRIPCIONES: Departamento de Formación. Tel. +34 93 487 18 18. Fax: +34 93 487 28 29. formacio@gremipa.com www.gremipa.com

Forma de pago: por transferencia bancaria al nº de cuenta ES98 0182 0171 86 0010000129. Referencia "Nombre empresa o participante si es particular" y "título Master class".

PAU CLARIS, 134 3er.4art 08009 BARCELONA
TEL. 93 487 18 18 FAX. 93 487 28 29

secretaria@gremipa.com



- **YOHAN FERRANT.** Francia. (Ambassadeur du pain y director Baking school Barcelona)

Tema: "Los clásicos de la bollería laminada Francesa"

Fechas: del 17 al 20 de octubre 2016, mas fechas al largo del año...

- **SYLVAIN HERVIAUX.** Francia. (Mejor Obrero Panadero Francés 2011 y Ambassadeur du pain)

Los panes nutricionales con masa madre natural y Snacking par a llevar! Unas recetas y productos únicos con un concepto ganador.

-La demanda del mercado y la exigencia de la gente nos ha llevado a buscar la excelencia en los productos. Sylvain nos enseñará a elaborar panes con alto valor nutricional que se realizaran con harinas ecológicas y con diversas masas madre naturales. También se realizaran productos de restauración rápida únicos, tipo snacking, para optimizar la oferta a la clientela de manera significativa.

Tema: "La panadería y sus nuevas tendencias, panes nutritivos y snacking equilibrados"

Fechas: 16 y 17 de noviembre 2016

- **HANS OVANDO.** España. (Master world chocolate 2008 y mejor postre de Paris 2013)

Tartas, Cakes y mucho más para ofrecer a nuestra clientela!

-Desde tartas tradicionales panaderas, hasta bollería, y postres de viaje, esta formación te permitirá sacar el máximo partido de la diversidad de la repostería panadera, que tanta falta hace en nuestras panaderías, todo ello con un toque de excelencia.

Tema: " El mundo de la repostería panadera, tartas tradicionales, cakes y novedades sencillas y ganadoras"

Fechas: 17 y 18 de Enero de 2017

- **OLIVIER HOFMANN.** Suiza. (Ambassadeur du pain y especialista en trigos antiguos y panes nutricionales)

El pan de biodiversidad 100% natural, una tradición y mucho futuro!

-Dada la gran demanda de los trigos antiguos y su transformación en pan, nos adentramos en este maravilloso mundo, comprendiendo su ciencia, tan tradicional, como innovadora, con unos panes únicos, con sabores llenos de aromas y matices, respetando la naturaleza y el saber hacer ancestral...

Tema: "Trigos Antiguos y masas madre naturales"

Fechas: 26 y 27 enero de 2017

- **THOMAS MARIE.** Francia. (Mejor obrero francés 2007, director y profesor de una escuela de alta gastronomía suiza y consultor internacional)

-El Mof Thomas Marie, reconocido mundialmente en nuestro sector, por su dedicación e innovación, nos ofrecerá una master class, donde nos demostrará que todo es posible en la panadería, con elaboraciones de bollería creativa, panes nutritivos, snacking y bocadillos salados y toda su pasión por el oficio.

Tema: "La panadería en su máximo esplendor, Panes creativos, masas madres, bollería y snacking en su máxima excelencia"

Fechas: 20 y 21 de febrero de 2017

- **HENRI POCH.** Francia. (Mejor obrero francés 2000, Ambassadeur du pain y especialista en trigos antiguos y biológicos)

Henri Poch, denominado "el sabio panadero", nos enseñara sus elaboraciones ancestrales y originales y también la búsqueda de la perfección de los sabores y aromas perdidos, el perfeccionamiento profesional, con harinas biológicas y fermentaciones naturales.

Tema: "El arte de la panificación sobre masas madre naturales por expertos"

Fecha: Marzo de 2017

- **MICKAEL CHESNOUARD.** Francia. (Mejor obrero francés 2011, Formador y consultor internacional del sector)

Bollería innovadora, panes tradicionales y bio sobre masas madre duras y líquidas.

-Reconocido por su estilo peculiar e innovador, Mickael, compartirá con nosotros sus técnicas de elaboración de productos de bollería y panadería con harinas biológicas. Este formador de gran talento nos desvela sus técnicas y secretos, que nos permitirá "Optimizar nuestro rendimiento con calidad y criterio innovador", para sorprender a nuestra clientela de hoy y la futura...

Tema : "Bollería creativa por especialistas y panes biológicos creativos innovadores"

Fecha: 25 y 26 de abril de 2017

- **EZIO MARINATO.** Italia. (Ambassadeur du pain, Campeón de Europa de panadería 2003 y del mundo 2007, autor de libro Farina D autore)

-Tras la edición de su nuevo libro "farina d Autore, Ezio Marinato, nos desvelará en directo sus técnicas de elaboración en productos mediterráneos, tanto panes como surtido salado, pasando por la pizza y la auténtica foccacia, panes con trigos duros y tiernos. El maestro italiano, nos enseñará la "panificacione" sobre la famosa viga y el famoso "impasto" de los panettonne.

Tema. "La panaderia Italiana de excelencia, los secretos del panettone, la focaccia tradicional y el mundo de la biga"

Fechas: 3 y 4 de mayo de 2017