



CURSOS INTENSIVOS DE OBRADOR

INTENSIVO DE PANADERÍA

FECHAS:

Del 11/02/2019 al 14/03/2019

OBSERVACIONES:

192 horas del 11/02 al 14/03 de 2019 24 sesiones de 07:00h a 15:00h

EL CURSO INCLUYE:

- Formación presencial, teórica y / o práctica y participativa.
- Todos los ingredientes necesarios para la elaboración individual de los productos (cada participante elabora sus propios productos).
- Utensilios, máquinas y equipos profesionales.
- Ropa de trabajo para el obrador
- Los productos elaborados para ser degustados a tu domicilio.
- Atención personalizada por parte de nuestros expertos.
- Seguro de accidentes.
- Dossier formativo con fichas técnicas de elaboración.
- Certificado de asistencia.

PRECIO:

2495€

INSCRIPCIÓN: Departamento de Formación del Gremio de Panaderos de Barcelona. Cristina García
cgarcia@gremipabcn.com
Tf. 93.215.55.00

IMPARTICIÓN: Escola de forners de Barcelona, c / Pau Claris, 141 (baixos). Barcelona.

DESTINATARIOS

El curso se dirige a las personas interesadas en formarse profesionalmente en el sector de la panadería artesana. O bien que ya estén trabajando en el sector panadero o en el sector de la restauración y quieran mejorar sus conocimientos sobre el pan.

OBJETIVOS

El objetivo de este curso consiste en aprender a elaborar diferentes productos de panadería, siguiendo las operaciones de producción en obradores artesanos y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria.

DURACION

192 horas

CONTENIDO

1. Estudio sobre las materias primas: Las harinas, masas madre, levadura, mejorantes, la sal, el agua, lacteos, ovoproductos, materias grasas, frutos secos.
2. Estudio de las analíticas de las materias primas. El alveograma de chopin, el falling number, el mediador de PH y como calibrarlo y como mirar el PH de las masas, todos estos conocimientos seran aplicados al obrador de trabajo.
3. Tecnicas del frío. El reposo en bloque en positivo con 15h o más de fermentación, la fermentación controlada, la congelación de las masas, la congelación de las piezas, el doble horneado.
4. Procesos panarios y sistemas de elaboración: Fichas tecnicas de elaboración, organización y preparación, l amasado, el reposo, la división, el heñido, el boleado, el formado, la coccion.
5. Las fermentaciones del pan. La conservación del pan.
6. Estudio de las diferentes maquinas de panadería como: Utensilios en panificación, amasadora, divisora, formadoras, camara de fermentación, congeladores y hornos.
7. Masas con alta hidratación. Chapata, pan gallego, pan de agua al 80% al 90% y al 100% de hidratación, barra larga tradicional catalana (baguette), pan con levadura de cultivo.
8. Masas con hidratación media: Chusco catalan, pan de payes, pan del ermitaño, pan de pueblo, mollete, torta de aranda.
9. Masas con baja hidratación: pan candeal, telera de Córdoba, bollo sevillano, regañas, llonguet.
10. Panes enriquecidos y de otras harinas: Kamut, maiz, espelta integral, centeno al 25%, 50%, 75%, 100%, pan de Sant Jordi, pan de viena, pan de molde, pan de hamburguesa, pan de pipas, pan de cebolla, pan de patata, pan de cebada, multicereales, pan de remolacha, pan de Zanahoria, pan de cultivo de levaduras, pan de harina a la piedra.
11. Croissant de mantequilla, panettone, cocas de Sant Juan, hojaldre, ensaimadas mallorquinas.

METODOLOGÍA

Práctica y activa en la que cada participantes elabora en el obrador sus productos con el soporte personalizado de nuestro formador.

FORMADOR

Tony Valls. Maestro panadero.

LUGAR DE IMPARTICIÓN

Escuela de Panaderos de Barcelona "Xavier Vilamala, c/ Pau Claris, 141-bajos. Barcelona

