

LUGAR DE IMPARTICIÓN

Escola de Flequers Andreu Llargués
C/ Calders, 32. Sabadell
Cal Molins

INFORMACIÓN Y INSCRIPCIONES

Departamento de Formación
Tel. 93 487 18 18
Fax 93 487 28 29
formacio@gremipa.com

www.gremipa.com

<https://www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell>

<https://www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell>



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

CON LA COLABORACIÓN DE:

AJUNTAMENT DE SABADELL; UNIVERSITAT DE VIC; CAFÈS PONT, S. L.; COLIP
ESPAÑA, S. L.; COMAINA, S. A.; CRUSAGRUP; DIR INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN;
FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.; SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.; TALLERS
PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN); TERPAN, S. L.

MASTER CLASS



YOHAN FERRANT

**TÉCNICAS DE LARGA
FERMENTACIÓN.**

8 y 9 de mayo 2019

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

FORMADOR

YOHAN FERRANT (Francia-España): Ambassadeur du pain y director de la Baking School Barcelona Sabadell.

Su filosofía de trabajo se centra en largas fermentaciones, de hasta 48 horas, utilizando únicamente masas madre de origen natural y harinas ecológicas.

PROGRAMA

Se trabajaran diferentes fermentaciones a diferentes temperaturas y con diversas harinas para facilitar la producción, ampliar la gama de producto y optimizar el rendimiento organoléptico.

Elaboraciones con harinas biológicas y convencionales con 16h de fermentación en frio y 16h a temperatura ambiente T80, campaña, sarraceno, T65, Baguette, T110, T150,...

INFORMACIÓN GENERAL

DIRIGIDA A: Profesionales que deseen disfrutar de la excelencia en la panadería y mejorar la técnica de elaboración.

ORGANIZACIÓN-HORARIO: 10h, dos sesiones de 15,30 a 20,30h.

Curso teórico-practico. Imprescindible asistir con ropa de trabajo.

PRECIO MASTER CLASS: 420 €+21% IVA= 508,20€

Descuentos:

- 30% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.
294 €+21% IVA= 355,74€
- 10% segunda persona o mas de la misma empresa.

Forma de pago: por transferencia bancària al nº. de cuenta: **ES0601821797370018000076**. Referencia "Nombre empresa o participantes" i "título Master Class".

Técnicas de larga fermentación

**8 y 9 de mayo
Miércoles y jueves**