



CURSOS MONOGRÁFICOS DE OBRADOR

TECNOLOGÍA DEL FRÍO EN PANADERÍA ARTESANA (ESCUELA RICHEMONT)

FECHAS:

Del 16/05/2019 al 17/05/2019

OBSERVACIONES:

16 horas Jueves 16/05/2019 de 09:00 a 17:00 y Viernes 17/05/2019 de 08:00 a 16:00

EL CURSO INCLUYE:

- Formación presencial, teórica, práctica y participativa.
- Utensilios, máquinas y equipos profesionales.
- Atención personalizada por parte de nuestros expertos.
- Seguro de accidentes.
- Dossier formativo con fichas técnicas de elaboración.
- Almuerzo.
- Certificado de asistencia emitido por la Escuela Richemont.

PRECIO:

800 (agremiats 720€)€

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

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

DESCRIPCION

El curso ofrece los conocimientos teóricos y las elaboraciones prácticas para poder implementar las distintas técnicas de frío en la producción diaria de la panadería artesanal.

DURACION

16 horas.

ESTE CURSO LE APORTARA:

- Conocer las exigencias de la materia prima.
- Ver el funcionamiento de la técnica del frío (teoría y práctica).
- Comparar las distintas técnicas de trabajo.
- Calcular rentabilidad (uso eficiente de la energía).
- Comparativas de los distintos métodos utilizados y sus ventajas.
- Análisis de posibles errores.
- conocimientos de la teoría y los trabajos prácticos para poder implementar las distintas técnicas de frío en la producción diaria
- Aprender la conducción de las masas (tipos de amasado, tiempos de fermentación, cocción. etc..)
- Métodos de frío con la aplicación de masas madres y distintos fermentos, reposos en bloque.
- Mejorar el sabor de sus elaboraciones, por las largas fermentaciones.
- Conocer la rentabilidad y las ventajas de las distintas técnicas de frío para evaluar los productos del mercado
- La posibilidad de llegar a todos los clientes con productos de alta calidad, que están recién horneados y además con un surtido muy amplio.
- Reducción de mermas en los establecimientos por la capacidad de organización de los stocks.
- Reducir el stress de los obradores, mejorando la organización de la producción y la calidad de vida de los operarios.
- Eliminar la alta rotación y la fuga de personal cualificado de sus empresas.

ELABORACIONES:

- Parisettes (pan de barra) hecho con todas las distintas técnicas del frío
- Pan trenzado
- Pan integral
- Pan crostons
- Pan de centeno
- Pan de espelta
- Pan Ciabatta
- Pan con amapola
- Pan dulce (Gugelhupf)
- Pan Gallego

FORMADORES

Daniel Kühne y Carlos Mariel.

Profesorado de la Escuela [Richemont](#) de Lucerna - Suiza.

Impartido en lengua española.

ACREDITACION

Certificado de la Escuela Richemont acreditativo de aprovechamiento del curso.

LUGAR DE REALIZACION:

Escola de Flequers de Barcelona. Pau Claris, 141 - Baixos.. Barcelona.

