

LLOC D'IMPARTICIÓ

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

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

Departament de Formació
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

AMB LA COL.LABORACIÓ 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

“Ambassadeur du pain”

SNACKING SALADO.

La restauración rápida en la panadería.

10 y 11 de julio 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

Es una realidad que el ritmo de vida actual obliga a las personas a comer fuera de casa y a optar por productos que puedan ser consumidos en diferentes momentos del día como alternativa a los productos que consumimos en casa. Una oportunidad para que los panaderos se adapten y den respuesta a esta demanda de productos para llevar de gama gourmet, de calidad, fáciles de consumir y saludables, para todos los tipos de cliente.

El concepto snacking como tendencia tiene un valor añadido que permite disminuir las mermas tanto de la producción como de la venta.

Elaboraciones:

- Variedades de "Quiche": lorraine, tomate, anchoas y aceitunas, jamón ahumado a las hierbas de la Provenza, cebolla, salmón, ...
- Ciabatta clásicas y aromatizadas: al curry con pollo y 4 especies, natural de jamón, ciabatta vegetariana, de queso de cabra, a las hierbas provenzales, ...
- Bocadillos variados y de tendencia
- Diferentes especialidades de "Pain au lait" con pollo, variedades de queso, salmón ahumado, vegetarianos, carne, ...
- "Hamburguer" tendencia.

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:

- 40% para titular o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.

294 €+21% IVA= 355,74€

10% adicional a partir de la segunda inscripción.

Forma de pago: por transferencia bancària al nº. de cuenta: **ES98 0182 0171 86 0010000129**. Referencia "Nombre empresa o participantes" i "título Master Class".

**SNACKING SALADO.
La restauración rápida en la
panaderia**

**10 y 11 de julio.
Miércoles y
jueves.**