

## 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](mailto:formacio@gremipa.com)

[www.gremipa.com](http://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.**