



CURSOS INTENSIVOS DE OBRADOR

CURSO DE PANADERÍA (INTENSIVO). TONY VALLS

FECHAS:

Del 17/02/2020 al 19/03/2020

OBSERVACIONES:

192 horas. 24 sesiones del 17/02 al 19/03 de 07:00 a 15:00 horas.

EL CURSO INCLUYE:

- Formación presencial, teórica, 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.
- Atención personalizada por parte de nuestros expertos.
- Seguro de accidentes.
- Dossier formativo con fichas técnicas de elaboración.
- Atención post-curso
- Certificado de asistencia emitido por la Fundación Privada del Gremio de Panaderos de Barcelona.

PRECIO:

2495€

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.



GREMIO DE FLEQUERS DE BARCELONA - C. Pau Claris, 134, pral. - 08009 Barcelona Tel.: 93 215 55 00 - Fax: 93 216 05 39 - www.gremipabcn.com

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

CONTENIDOS

Impartidos en obrador:

1. Estudio sobre las materias primas: las harinas, masas madre, levadura, mejorantes, la sal, el agua, lacteos, ovoproductos, materias grasas, frutos secos.
2. Técnicas de masas madre y prefermentos así como cultivos de levaduras naturales.
3. Estudio de las analíticas de las materias primas. El alveograma de chopin, el falling number, el medidor de PH, calibración y como mirar el PH de las masas, Aplicaciones practicas en el obrador.
4. Tecnicas de 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.
5. Procesos panarios y sistemas de elaboración: Fichas tecnicas de elaboración, organización y preparación, amasado, el reposo, la división, el heñido, el boleado, el formado, la coccion.
6. Las fermentaciones del pan. La conservación del pan.
7. Estudio de las diferentes equipos y utensilios en panadería: amasadora, divisora, formadoras, camara de fermentación, congeladores y hornos.
8. Masas con alta hidratación. Chapata, pan gallego, pan de agua al 80% al 90% y al 100% de hidrtatación, barra larga tradicional catalana (baguette), pan con levadura de cultivo.
9. Masas con hidratación media: Chusco catalan, pan de payes, pan del ermitaño, mollete, torta de aranda, entre otros.
10. Masas con baja hidratación: pan candeal, telera de Córdoba, bollo sevillano, regañas, llonguet.
11. 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, entre otros
12. Croissant de mantequilla, panettone, cocas de Sant Juan, hojaldre, ensaimadas mallorquinas.

Impartidos en aula:

1. Manipulación de alimentos, prácticas correctas de higiene alimentaria, alergias e intolerancias alimentarias.
2. Valores nutricionales de los productos de panadería.
3. La empresa panadera: situación actual y perspectivas de empleo: DAFO de la empresa y búsqueda de oportunidades

METODOLOGÍA

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

Las sesiones de aula son participativas con la presentación de casos prácticos.

FORMADORES

Tony Valls. Maestro panadero. Director de la Escuela de Panaderos de Barcelona.

Ramón Calvet. Dietista y formador empresarial.

ACREDITACION

Certificado de aprovechamiento del curso.

Certificado de manipulacion de alimentos.

LUGAR DE IMPARTICIÓN

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

Aula teórica Escuela. c/ Pau Claris, 134, 2ªplanta. Barcelona.