TALLERS

# PAN DE VIENA, FOCACCIA Y PAN DE MOLDE

**EL CURS INCLOU:**

- Formación presencial, teorica, práctica y participativa
- Todos los ingredientes necesarios para la elaboración individual de los productos (cada participante elabora sus propios productos)
- Utensilios, maquinas 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
- Dosier formativo con fichas tecnicas de elaboración
- Atención post-curso
- Certificado de asistencia emitido por la Fundación Privada del Gremio de Panaderos de Barcelona

INSCRIPCIÓ: Departament de Formació del Gremi de Flequers de Barcelona. Cristina Garcia cgarcia@gremipabcn.com Tf. 93.215.55.00

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

Amb el suport de Barcelona

## CONTINGUTS

## DESTINATARIS

Personas interesadas en conocer como se elabora, en primer lugar, este conocido pan de orígen austriaco, el cual tanto por su tipo de masa como de corteza tiene una gran aceptación. Y, en segundo lugar, en conocer cómo se pueden elaborar otras especialidades como son el pan de molde, la focaccia, el pan de hamburguesa y el bollo preñado, a partir de la misma masa.

## OBJECTIUS

En este curso conocerás como, con un procedimiento asequible incluso en tu propio domicilio, se pueden obtener diferentes especialidades de pan a partir de una misma masa.

## IDIOMA

Totes les nostres formacions s'imparteixen tant a CASTELLÀ com a CATALÀ.