

LLOC DE REALITZACIÓ

EPGB (Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona)
Plaça Pons i Clerc, 2 (Barcelona)

INSCRIPCIONS

Gremi de Pastisseria
C/ Comtal, 32-2^a
Tel. 93 317 39 98
Fax. 93 317 34 10
servigremi@pastisseria.cat

Cursos d'obrador

* Pastisseria en got
* Càtering salat

Juliol 2009

100% Subvencionats



OBJECTIUS DE LES ACCIONS FORMATIVES

- Comprendre les elaboracions presentades en got i la funció de cada un dels ingredients.
- Perfeccionar coneixements en matèria de pastisseria i càtering salat (tècniques, presentació, conservació, matèries primeres....)

ADREÇAT

Preferentment a treballadors de més de 45 anys, dones, personal no qualificat, aturats, joves i autònoms (seguint aquest ordre)

METODOLOGIA

Teòrica i pràctica, sessions demostratives amb el suport de material imprès

CONTINGUTS

PASTISSERIA EN GOT

- Introducció (gots tant de plàstic com de vidre)
- Farciments semifreds
- Farcits de bescuits
- Cremosos
- Decoracions, presentacions i acabats
- Gots gelats

CÀTERING SALAT

- Matèries primeres
- Talls aplicats a verdures
- Melmelades, compotes i vinagretes
- Elaboracions de pasta fresca, tubercles
- Deshidratació i cruixents (*snacks* salats)
- Pizzes i *focaccias*
- Condiments, espècies i pols aromàtica
- Herbes aromàtiques i oli d'herbes

INFORMACIÓ GENERAL

Durada: 20 hores cada curs

Dies i Horari

PASTISSERIA EN GOT

Professors: Jordi Sempere i Alejandro Montes

De dilluns a divendres

Dies: 13, 14, 15, 16 i 17 de Juliol

Tardes de 15:30 a 19:30 hores

CÀTERING SALAT

Professor: José Romero

De dilluns a divendres

Dies: 20, 21, 22, 23 i 24 de Juliol

Tardes de 15:30 a 19:30 hores

DOCUMENTACIÓ

Fotocòpia del DNI

Fotocòpia de l'últim rebut d'autònoms, o nòmina actual, o inscripció a l'atur