



4ª edición

# MÁSTER EN PANADERÍA ARTESANA DE EXCELENCIA

**Máster que pone al alcance de los asistentes una formación única y de excelencia en el mundo del pan y la bollería.**

Podrá conocer ampliamente todos los aspectos de la panadería artesana bajo los mejores criterios de excelencia y tendencias actuales.



# Profesorado de altísimo nivel

P



El **Máster** contará con la intervención de formadores profesionales de reconocido prestigio y garantía profesional. Maestros panaderos de renombre como el caso del MOF Sylvain Herviaux (MOF 2011), Yohan Ferrant (Director técnico de la Escuela de Flequers Andreu Llargués y “Ambassadeur du pain”), así como con la participación de invitados de gran renombre a nivel nacional e internacional para algunas de las especialidades a impartir.



YOHAN FERRANT.

**(Francia-España) “Ambassadeur du pain”.**

Ganador de la selección francesa de panadería para el mundial 2019, tercera posición del 7 Campeonato Mundial du pain, premio al MEJOR PAN BIOLÓGICO DEL MUNDO. Coach del equipo subcampeón en el 8 Campionato Mundial du Pain 2021 y premio a la MEJOR PIEZA ARTISTICA DEL MUNDO. Equipo formado por alumnos de este programa. Actualmente es Director de la Escola de Flequers Andreu Llargués. Su filosofía de trabajo se centra en las largas fermentaciones, de hasta 48 horas, utilizando únicamente masas madre de origen natural y harinas ecológicas.



SYLVAIN HERVIAUX.

**(Francia) M.O.F 2011 y “Amabassadeur du pain”**

Nacido en Boisgervilly (Francia), desde la infancia, quería ser panadero de la misma manera que su padre y su abuelo. Con 21 años, ganó el título de Mejor Joven Boulanger de Francia. En 2001, ganó el Premio del Presidente de la República en Romorantin. Durante el 2003, consigue una victoria en la Copa de Francia por equipos en Lyon y el campeonato de Europa en Nantes. En 2009 ocupó el cargo de entrenador en el CFA Ploufragan y recibió en 2011 el título de “uno de los mejores artesanos de Francia” MOF. En 2013, durante el cuarto Mundial del Pan, fue el entrenador del equipo ganador (Francia, Taiwán, Bélgica) y ganó el trofeo de los “Ambassadeurs.”



# Perfil alumnado

\_Profesionales del sector de la panadería que deseen dominar las técnicas de elaboración de los productos de panadería y bollería para conseguir la excelencia en su práctica profesional.

\_Ciclos formativos de formación profesional de grado medio en Panadería y Pastelería

\_Certificado de profesionalidad INAF 108 Panadería y Bollería

\_Certificado de profesionalidad INAF 109 Pastelería y Confitería

\_Profesionales de hostelería, gastronomía con inquietudes para adquirir nuevos conocimientos en el campo de la panadería y la bollería.



## Criterios de admisión

### Para profesionales:

- Experiencia acreditada (mínimo 2 años)
- Curriculum Vitae actualizado (detallando especialmente formación, experiencia profesional o conocimientos adquiridos en la materia objeto del Máster)

### Para titulados CFGM o Certificados de profesionalidad Panadería-pastelería:

- Título oficial
- Currículum Vitae actualizado (detallando especialmente formación, experiencia profesional o conocimientos adquiridos en la materia objeto del Máster)





# Organización

**Duración:** 220 horas.

**Fechas:** 17/10/2022 a 13/07/2023.

Se estructura en 22 horas mensuales organizadas en una semana al mes de lunes a jueves, total 10 semanas de octubre a julio.

**Nº PARTICIPANTES:** máximo 20.



## Objetivos

Adquirir los conocimientos teórico-prácticos necesarios para desarrollar y profundizar de manera excelente en las técnicas de elaboración de panes artesanos, bollería artesana y productos salados, desarrollar su creatividad y la capacidad para dinamizar y optimizar la oferta de productos en su negocio.

## Horario:

- Lunes de 10h a 18h, con pausa comida
- Martes, miércoles y jueves de 15:30 h a 20:30 h.

## Metodología

Se combina demostración con práctica, teniendo como referencia los mejores profesionales y las actuales tendencias del sector.

Los contenidos se agruparan por categorías y serán impartidos según especialidades por profesionales de primer nivel, Maestros panaderos de renombre así como especialistas invitados, de reconocido prestigio, que aportaran su experiencia y conocimientos para ofrecer una formación excelente.

Para participar en esta formación teórico-practica es imprescindible asistir con ropa de trabajo, por lo que el Gremi facilitará uniforme y camiseta corporativa a todos los asistentes.





# Programa

## Módulos:

### A) Práctica Profesional. Categorías: pan, bollería, snacking y piezas artísticas. (198h)

#### Objetivo:

- Optimizar el conocimiento técnico indispensable para la realización de productos y creaciones de alto nivel.
  - Elaborar y caracterizar la oferta de productos para el posicionamiento de su empresa.
- Gestionar y dinamizar la producción a nivel cualitativo.

### B) Tecnología Profesional- Ciencia aplicable. (22h)

#### Objetivo:

- Obtener los conocimientos de materias primas, valores nutricionales, reglas de higiene y seguridad, manipulación de alimentos, estudios científicos basados en las elaboraciones en panadería, bollería y pastelería artesana.

## Módulo A) Práctica Profesional. Categorías: pan, bollería, snacking y piezas artísticas 198 horas

### Panes artesanos: 88 horas

- Comportamiento de masas madre y fermentaciones. Directo, bloque, controladas.
- Pre fermentos: *poolish*, *biga*, masas fermentadas y esponjas.

- Masas madre naturales: Líquida, sólida y pastosa.
- Elaboración de productos de masas de alta hidratación. *Ciabatta* etc.
- Elaboración de productos clásicos: desde la propia *baguette* hasta los panes más demandados del sector.
- Elaboración de panes de masas madres naturales: producto específico con diferentes técnicas de fermentaciones y tipos de masas madre.

- Elaboración de panes especiales: panes de trigos antiguos y diversos cereales biológicos.
- Panes decorativos comestibles: *corona bordelesa, tabatières*, etc.
- Catas de panes: sabor, texturas y estética.

### ■ **Bollería artesana:** 66 horas

- Elaboración y comportamiento de las masas de hojaldre levantado: *croissant, pain au chocolat, koingaman* y otra bollería clásica y creativa.
- Elaboración y comportamiento de producto hojaldrado: tartas panaderas, tartas de fruta, flanes, galletes de rois, cañas, salados diversificados y otros grandes clásicos de la panadería.
- Elaboración y comportamiento de los amasados de bollería levantada: clásicos de la bollería, hojaldrado y bollería creativa.
- Elaboración de cakes y masas batidas: *gâteau de voyage*, cake, galletas, cake creativo y todos los grandes clásicos.
- Elaboraciones y comportamiento de la masa madre natural, control de empastes y cocción del gran clásico italiano Panettone...



### ■ **Snacking:** 22 horas

- Panes especiales para bocadillos: panes de leche, *bagels* y otros clásicos.
- Masas para cocas y pizzas: cocas saladas, pizzas clásicas y creativas.
- Masas hojaldradas saladas: snacks,

mise en bouche y piezas creativas.

- Elaboración de salados para llevar: *verrine* de verano, invierno y producto *traiteur*.
- Elaboración de sandwich y bocadillos para llevar con distintos rellenos, y productos de temporada.

### ■ **Piezas artísticas:** 22 horas

- Elaboración y comportamiento de las masas levantadas y de sirope, con técnicas artísticas aplicadas a la panadería.

## **Módulo B) Tecnología Profesional-Ciencia aplicable. (22h).**

### **Teoría y ciencia aplicable.**

- Materia prima: cultura, cultivos y agricultura.
- Harinas convencionales y biológicas, harinas locales y de trigos antiguos, sistema de molienda...
  - El amasado, sus maquinarias y sus funciones.
  - Ciencia de la fermentación en panadería. Los diferentes ácidos orgánicos, las enzimas, las levaduras, las masas madre, las bacterias, las diferentes conductas de fermentaciones, las evoluciones de la micro flora de la masa madre y la evaluación sensorial en la fermentación.
  - Sistema de cocción: los diferentes hornos, la diferencia de cocción, la reacción de Maillard, las modificaciones del almidón en cocción, las pérdidas de peso de un producto y su conservación.



## Evaluación y certificación:

Consistirá en evaluaciones parciales por bloque de contenidos y una evaluación final que se realizará con la presencia de un jurado cualificado.

Superadas positivamente todas las evaluaciones **EL GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA**, emitirá el diploma acreditativo del título **BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL, TÉCNICO EN PANADERIA ARTESANA DE EXCELENCIA**, que será entregado en una ceremonia especial por el Sr. Andreu LLargués (Presidente del GREMI), Yohan Ferrant (Director técnico de la Escuela) y Matthieu Atzenhoffer (MOF 2019).



## Lugar de impartición

Escola de Flequers Andreu LLargués.  
(BAKING SCHOOL BARCELONA SABADELL)

C/ dels Calders 32.  
08203 SABADELL.  
BARCELONA



## Documentación

Para el proceso de selección e inscripción es necesario aportar:

- Currículum vitae
- Carta de motivación hacia ésta formación
- Formulario de Inscripción



## Importe:

Precio: 7.500 €

## Descuentos:

Los titulares o trabajadores de una empresa agremiada al GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA tendrán un descuento del 20% sobre el importe total. 6.000 €

**Forma de pago:** por transferencia bancaria al n°. de cuenta:

ES0601821797370018000076, indicando Referencia "Nombre empresa o participantes" y "MÁSTER EN PANADERÍA ARTESANA DE EXCELENCIA".

## Otros conceptos:

Para la reserva de plaza, una vez admitido en el Máster, será necesario abonar de 500 €, en concepto de preinscripción al curso, que se descontará del importe total.

## | Información e inscripciones |

Departamento de Formación

Montserrat Ruiz.

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>

