

PASTISSERIA, ESTUDIS AMB FUTUR

EPGB

escolapastisseria
gremidebarcelona

www.escoladepastisseria.cat

Empreses col·laboradores de l'Escola de Pastisseria



La farina dels artesans
www.ylla1878.com



Cursos 2019-2020

Primer curs

- Pastisseria I
 - Xocolateria I
 - Salat I
 - Dibuix i belles arts I
- Dietètica i nutrició I
 - Higiene alimentària I
 - Química dels aliments

Segon curs

- Pastisseria II
 - Xocolateria II
 - Salat II
 - Dibuix i belles arts II
- Dietètica i nutrició II
 - Higiene alimentària II
 - Gestió de l'obrador
 - Pastisseria adaptada als trastorns de salut

Tercer curs

- Pastisseria III
 - Xocolateria III
 - Salat III
 - Aerografia III
- Dietètica i nutrició III
 - Escandalls
 - Formació i orientació laboral
 - Ingredients i additius en pastisseria

Quart curs

- Aparador final de curs
 - Màster d'ingredients
 - Investigació científica
- Elaboració d'una tesina i presentació davant del jurat

1r CURS DE PASTISSERIA

Horari

1r A - De dimarts a divendres de 10 a 14 h

1r B - Dimarts i divendres de 10 a 14 h i dimecres i dijous de 16 a 20 h

Alumnat

Nois i noies a partir de 16 anys. El contingut del curs s'adapta de forma parcial i acumulativa al disseny curricular del cicle formatiu de tècnic de grau mitjà de pastisseria i a les diferents unitats de competència que estableix el Catàleg de Qualificacions Professionals de Catalunya, a fi de tenir accés al títol de Formació Professional o al de Certificat de Professionalitat, prèvia superació de les proves i acreditacions corresponents. Les matèries docents que es mostren en aquest programa són referents.

Inici de curs:

segona quinzena de setembre

Final de curs:

primera quinzena de juny

Hores lectives: 512 h

Continguts

Cremes i farcits Explicació dels diferents tipus de cremes i farcits (crema pastissera, trufa, rovell cuit, crema de mantega, etc.), ingredients i formes d'elaboració.

Sucre i merengues Aprendre els diferents punts del sucre, realització de glacés, fondants i tipus de merenga (suïssa, italiana, etc.).

Masses arenoses Explicació dels diferents tipus de pastes arenoses (brisa, *sablée*, etc.), ingredients, cocció i realització de diverses elaboracions i acabats.

Pastes de te I Aprendre a fer un assortiment bàsic tradicional de pastes de te (amb masses de tall i escudellades), ingredients, cocció, acabats i decoració.

Rebosteria Explicació, realització d'un assortiment bàsic de rebosteria (cassoletes, t'àndems, etc.), ingredients, elaboració, cocció, acabats i decoracions.

Masses batudes I Explicació de les principals masses batudes (genovesa, planxes, etc.) i realització de pastissos bàsics amb base de bescurit (massini, selva negra, etc.).

Masses batudes amb càrrega de greix I Explicació, ingredients, elaboracions (magdales i *plum-cake* bàsic), coccions i acabats.


Masses escaldades I Explicació, origen, ingredients, elaboracions (lioneses, *éclair* -pal de Jacob-), cocció i acabats.

Brioix I: iniciació Explicació, origen, ingredients, realització de peces individuals tradicionals.

Full I: iniciació Explicació, origen, ingredients, elaboració de peces individuals i familiars (bandes de fruita, tortells, etc.).

Massapà i panellets Explicació, origen, ingredients i elaboració d'un assortiment de panellets clàssics.

Croissant Explicació, origen, tipus, ingredients, elaboració, fermentació i cocció de les peces.



Ensaimada Explicació, origen, tipus, ingredients, elaboració, fermentació i cocció de les peces.

Semifreds I: bàsics Explicació, ingredients i procés d'elaboració de mousses bàsiques (xocolata, llimona, etc.).

Xocolata I: iniciació

- Història: del cacau a la xocolata.
- Coneixement de les diferents classes de xocolata.
- Tècniques de xocolata: el temperat i les corbes de temperatura, explicació i pràctica.

Elaboració de peces

- Figura plana I: bàsica.
- Explicació i aplicació de la tècnica del patronatge a una peça.
- Figura plana amb volum I: bàsica.
- Explicació, planificació i muntatge d'una peça plana amb volum.
- Figura modelada I: bàsica.
- Explicació de la tècnica de la utilització de motlles i muntatge correcte d'una peça.

Salat

- Vinagretes i talls
- Pastissos i fulls salats
- Pasta fresca
- Pizzes fines i gruixudes
- Iniciació al pa i focaccia
- Condiments i espècies

Complementàries

- Higiene alimentària I
- Química dels aliments
- Dietètica i nutrició I
- Plàstica

Des del 1947 al servei
dels professionals del sector

QUALITAT
PREMIUM

Som petits fabricants
que oferim làctics de **proximitat**,
frescos i d'alta **qualitat**



Granollers,
Barcelona



COMERCIAL MONTSEC S.A. Pol. Ind. Font del Radium c/Severo Ochoa 38, 08403 Granollers,
Barcelona. T. 93 849 87 99

Delegació a Madrid: BAFRA Pol. Ind. Rompecubas c/Juan de la Cierva 2, nau 16, 28340 Valdemoro,
Madrid. T. 91 849 83 32

Visita'ns a www.comercialmontsec.com o envia'ns un email a pedidos@comercialmontsec.com

2n CURS DE PASTISSERIA

Horari

2n A - Dilluns i dijous de 10 a 14 h
i dimarts de 16 a 20 h

2n B - Dilluns de 10 a 14 h i dimarts
i dimecres de 16 a 20 h

Alumnat

Estudiants amb el primer curs del pla d'estudis aprovat o com a mínim amb un any d'experiència a l'obra d'una pastisseria. En aquest darrer cas, l'escola avaluarà, mitjançant una prova d'accés, la capacitat per al curs.

Inici de curs:

segona quinzena de setembre

Final de curs:

primera quinzena de juny

Hores lectives: 372 h

Continguts

Pastes de te II: assortiment Explicació, varietat, ingredients, elaboració d'assortiment, cocció, acabat i decoració.

Torrans tradicionals Explicació, origen, ingredients i elaboració de torrons tradicionals (crema, Agramunt, coco, etc.).

Pastissos I: bàsics Explicació, origen, ingredients i elaboració de pastissos tradicionals (Òpera, Sacher, etc.).

Postres emplatats Explicació, ingredients, textures i com emplatjar.

Masses fregides Explicació, origen, ingredients i elaboració de productes tradicionals (bunyols de l'Empordà, xuixos, berlines, etc.), fermentació, cocció i acabat de les peces.

Brioix II Explicació, origen, ingredients, elaboració de peces, fermentació i acabats de peces de festivitats (coca de Sant Joan, tortell de Reis, etc.) i brioix danès.

Full II Explicació, origen, ingredients i elaboració de peces, cocció i acabat (rebosteria, coca de llardons i peces individuals).

Masses batudes II Diferenciació entre tipus de masses batudes. Explicació, origen, ingredients i elaboració de diferents tipus de masses, cocció i acabat (bescuits especials: coca Vigatà, bescuits sense farina, etc.).

Masses batudes amb càrrega de greix II

Explicació, origen, ingredients i elaboració de diferents tipus de peces, cocció i acabat (*brownie*, *cupcakes*, pastís alemany, etc.).

Semifreds II Explicació, origen, ingredients i elaboració de diferents tipus de mousses i acabats actuals (diverses textures i formats).

Xocolata II Tècniques de xocolata: explicació, elaboració, funció, cobertures plàstiques, pastes de modelar, pintures bàsiques i elaboració de peces.

- Figura plana II.
- Figura plana amb volum II.
- Figura modelada II. Acabats de xocolata, textures i modelatge d'ous.

Bomboneria I: iniciació Explicació, ingredients i elaboració de productes (músics, roques, bombons emmotllats, etc.).

Pastillatge I Explicació, ingredients, elaboració de pastillatge i decoració amb glacé.

Caramel I Explicació, ingredients, elaboració i muntatge d'una peça amb caramel colat.

Salat

- L'ou a la cuina
- Aperitius freds
- Aperitius calents
- Amanides per a càterings
- Coques salades
- Cuina al buit
- Condiments i espècies

Complementàries

- Higiene alimentària II
- Pastisseria adaptada als trastorns de la salut
- Dietètica i nutrició II
- Gestió de l'obrador






Belcolade
EL AUTÉNTICO CHOCOLATE BELGA
Origins

De vuelta a las raíces del sabor

Degustar el chocolate **Belcolade Origins** te transporta de vuelta a las raíces del sabor.

Nuestros chocolates deben sus sabores únicos y exclusivos al terreno en el que son cultivadas nuestras habas de cacao, combinando una auténtica práctica local con nuestra amplia experiencia en fermentación.

Belcolade elabora chocolate de calidad excepcional desde hace más de 30 años y ahora te presenta **Belcolade Origins**, una mezcla única de sabores para que tus creaciones sean siempre extraordinarias.



Puratos
Reliable partners in innovation

*Para obtener más información
consulta a tu Asesor Comercial*

Línea Puratos: 900 878 779

www.puratos.es - www.generacionbelcolade.com



@puratosespana



puratosspan

3r CURS DE PASTISSERIA



Horari

3r A - Dilluns i dimecres de 16 a 20 h i divendres de 10 a 14 h

3r B - Dilluns, dimecres i dijous de 16 a 20 h

Alumnat

Estudiants amb el segon curs del pla d'estudis aprovat o com a mínim amb dos anys d'experiència a l'obrador d'una pastisseria. En aquest darrer cas, l'escola avaluarà, mitjançant una prova d'accés, la capacitat per al curs. L'alumnat que superi el tercer curs de pastisseria podrà obtenir el títol, propi de l'escola, de diploma de pastisseria.

Inici de curs:

segona quinzena de setembre

Final de curs:

primera quinzena de juny

Hores lectives: 380 h

Continguts

Pastes de te III: assortiment de pastes de te especials i macarró
Explicació, origen, ingredients, elaboració, cocció, farciment i acabats.

Rebosteria actual Assortiment de petites peces de rebosteria de nova tendència.

Torrans II: trufats Elaboració de torrons encamisats amb base ganache (licors, fruites, etc.) i nous acabats.

Semifreds II: reinventant el tronc de Nadal
Actualització d'un clàssic.

Pastisseria en got Els nous formats arriben a la pastisseria. Un munt de textures i sensacions en un mateix got.

Pastissos II: semifreds Elaboració, muntatge amb interior, nous acabats i decoracions.

Pastisseria individual Assortiment de pastisseria, diferents formats i textures.

Introducció bàsica de gelats Explicació, origen, ingredients, elaboració i possibilitats d'introducció del gelat a la pastisseria.



Masses escaldades II Explicació, ingredients, cocció i elaboracions clàssiques (*éclair* -pal de Jacob- especials, etc.).

Xocolata III: figura modelada Elaboració d'ous de disseny.

Peça artística de xocolata Introducció, tècniques, elaboració i muntatge d'una peça artística de xocolata.

Bomboneria II Formulació, elaboració, banyat i decoració de bombons de tall i motlle.

Caramel Ingredients, explicació de les tècniques del setinat i bufat.

Salat

- Sushi
- Cuina oriental
- Sandvitxos i entrepans
- Canapès i pasta de còctel
- Arrossos
- Condiments i espècies

Complementàries

- Retolació
- Aerografia
- Dietètica i nutrició III
- Ingredients i additius
- Escandalls

Pensem en **PRO**

En PRO dels PROfessionals. En PRO de tu.

Què és pensar en PRO? Pensar en PRO és treballar en PRO dels teus interessos, del teu PROgrés i de la teva PROtecció. Per això, a Banc Sabadell hem creat les **solucions financeres professionals** que et donen suport en el teu negoci i que només et pot oferir un banc que treballa en PRO del **Gremi Provincial de Pastisseria i Confeiteria de Barcelona**.

Truca'ns al 900 500 170, identifica't com a membre del teu col·lectiu, organitzem una reunió i comencem a treballar.

bancsabadell.com



**Captura el codi QR i
conex la nostra news
'Professional Informa'**



4t CURS DE PASTISSERIA (TGS)

Horari

Dilluns i dimarts de 16 a 20 h

Alumnat

Aquest curs estarà limitat a vint persones. L'escola farà una selecció dels estudiants que passin a quart curs a partir de les seves qualificacions i la seva assistència a classe en els cursos anteriors. Dirigir a persones amb diploma de pastisseria o amb un mínim de tres anys d'experiència a l'obrador d'una pastisseria. En aquest darrer cas, l'escola avaluarà, mitjançant una prova d'accés, la capacitat per al curs. L'alumnat que superi el curs de tècnic de grau superior en pastisseria obtindrà el títol propi de l'Escola de Pastisseria.

Inici de curs:

segona quinzena de setembre

Final de curs:

primera quinzena de juny

Hores lectives: 272 h

Elaboracions obligatòries

Pastes de te: tres tipus

Bombons: tres tipus (de tall banyat, de motllo i de creació pròpia)

Cake: un *cake* gran o tres de petits

Pastís clàssic retolat: un pastís fals clàssic decorat i retolat

Pastís semifred

Pasta de full

Postres en plat

Pastisseria en got de lliure creació

Aperitius salats: tres tipus (un de calent i dos de freds)

Peça artística de sucre: ha d'incloure com a mínim tres tècniques en sucre (pastillatge, sucre colat, setinat, bufat, bombolla, etc.)

Peça artística de xocolata





Salat

- Foie
- Textures aplicades a la pastisseria salada
- Preparatius de peces de degustació salades de l'aparador final

Complementàries

- Treball d'investigació científica
- Aparadors finals

CSTY®

U N I F O R M E S

TEL.93,877,17,00 FAX 93,877,09,61
WWW.CSTY.ES info@csty.es

dulcypas

dulcypas so good... **ch** saber.sabor

Editorial de revistas y libros profesionales de pastelería, panadería, heladería y cocina
Fabricación de productos especiales así como de pastelería, helado, los clásicos del repostería.

Vilbo ediciones y publicidad, s.l
Carme, 4-6 - 08190 Sant Cugat del Vallés,
Barcelona
Tel. 93 590 26 66 - Fax 93 590 26 67
vilbo@vilbo.com
www.vilbo.com

Fabricació d'etiquetes autoadhesives
Cintes i papers decoratius i personalitzats
Fabricació de caixes troquelades i folrades
Articles de decoració per Nadal i altres festes
Articles per Casament, Bateig i Comunió

folguera cintas y fantasias s.l.

Pere IV, 86 - 08005 BARCELONA
Tel. 93 485 23 53 Fax. 93 500 07 82
www.folguera.cat
e-mail: folguera@folguera.cat

---EXPOSICIÓ PERMANENT---

TORRONS MULLOR

Torróns per al pastisser artesà
Jijona Mollar

Avinguda Cornellà, 126

Tel. 93 371 05 43 - Fax 93 372 13 51

08950 - ESPLUGUES DE LLOBREGAT

(Barcelona)

turroneasmullor@turroneasmullor.es

PRÉSIDENT
Professional

Al servicio del Arte Culinario

NATAS PRÉSIDENT PROFESIONAL



35% MG • 38% MG



35% MG



www.lactalisfoodservice.es / info.foodservice@lactalis.es

cheflactalis

MÀSTER DE XOCOLATA

El Màster de xocolata, el primer curs d'aquestes característiques a Catalunya i a Espanya, està orientat a tots aquells professionals del sector que vulguin aprofundir en matèria de xocolata. L'Escola de Pastisseria del Gremi de Pastisseria ha dissenyat un màster intensiu de tres setmanes, impartit per grans professionals del sector i amb la col·laboració del The Culinary Institute of America de Nova York i la Universitat UPAEP.

Temari

1. Introducció a la xocolata: història, cultiu i transformació del cacau. Bean to bar
2. Tast professional de xocolata (aspectes fisicoquímics)
3. Aplicacions de la xocolata:
 - Bomboneria
 - Peça artística i escultura
 - Acabats de xocolata a la pastisseria
 - Texturitzants
 - Confits de xocolata (*Grageas*)
 - Panettone de xocolata

Grup mínim de sis persones.



Anualment celebrem dues convocatòries del Màster de Xocolata: una a Barcelona, a mitjan gener, i l'altra a Mèxic, durant el mes de juliol a les instal·lacions de la facultat de Gastronomia de la Universitat de Puebla (UPAEP).

Més informació: escola@patisserie.cat

E P G B

escolapatisserie
gremidebarcelona

U UPAEP
Gastronomia





CURSOS BÀSICS DE PASTISSERIA (1r, 2n, 3r I TGS)

Terminis de pagament: de l'1 al 5 de cada mes; deu mensualitats: el primer rebut correspon al mes de setembre i el darrer rebut correspon al mes de juny.
Bonificació del 10% sobre el preu del curs si s'efectua per endavant el pagament de la totalitat del curs, durant el mes de setembre.

L'assegurança és obligatòria per a cada curs.

En casos excepcionals, prèvia autorització del Consell d'Escola, es podrà retornar l'import proporcional pagat per endavant.

ALTRES CONSIDERACIONS

L'import de la reserva, en concepte de matrícula, és de 400 euros, independentment del curs, i no es té dret a devolució.

Màsters i monogràfics: el pagament serà en la seva totalitat abans d'iniciar-se el curs.

El material escolar (eines i uniforme) s'ha d'abonar en el moment del lliurament i en la seva totalitat.

Els alumnes que sol·licitin un certificat anual de l'escola hauran d'abonar l'import total del curs.

Els treballadors d'empreses agremiades ho acreditaran mitjançant còpia de la seva nòmina; durant el curs, el fet d'acollir-se als descomptes dels cursos es farà, després de la comprovació prèvia, per trimestres naturals vençuts.

RESERVES I MATRÍCULES

Cal que us adreceu a la secretaria de l'escola, plaça Pons i Clerc, 2 (cantonada carrer Comerç), de Barcelona, per informar-vos de les dates de les inscripcions (habitualment, a l'abril).

Podeu demanar informació als telèfons **93 268 78 77** (escola) i **93 317 39 98** (Gremi de Pastisseria) al correu electrònic **escola@pastisseria.cat** o bé a la web **www.escoladepastisseria.cat**

Les peticions s'atendran per rigorós ordre d'inscripció i es tindrà en compte la limitació de places de cada curs.

El Consell de Direcció de l'Escola crea tres beques per als millors alumnes de cadascun dels tres cursos de pastisseria bàsics. Aquesta beca consisteix en la gratuïtat del 50% de l'import del curs següent, o del 100% en el cas del quart curs. Un cop acabat el quart curs, els alumnes amb millor nota d'Aparador i del Treball d'Investigació Científica obtenen una beca per assistir dues setmanes al The Culinary Institute of America de Nova York. Enguany també oferirem l'oportunitat de fer un stage a Dubai gràcies a l'empresa Ricart.

L'assistència als cursos de l'escola implica l'absoluta obligatorietat de dur l'uniforme i les eines establertes i d'acceptar el reglament de funcionament intern i les condicions economico-administratives de l'escola. S'aconsella als alumnes dels cursos de 2n, 3r i TGS que combinin els estudis de l'escola amb el treball en una pastisseria.

El Consell de Direcció de l'Escola es reserva el dret de canviar, suprimir o alterar qualsevol activitat programada si les circumstàncies ho requereixen, respectant sempre els drets de l'alumnat. El Consell de Direcció de l'Escola estudiarà i decidirà qualsevol cas no previst.

Important: L'escola podrà fer qualsevol modificació en el calendari lectiu del curs amb motiu de la celebració de la fira Expo Nadal i de diades pastisseres, per adaptar així els horaris a les necessitats de l'escola.





PREUS DELS CURSOS

Matrícula: 400 €

Assegurança obligatòria: 75 €

Material escolar obligatori (eines i uniforme): 440 €

CURSOS DE PASTISSERIA

> **1r curs:** preu 540 € x 10 mensualitats (5.400 €)

> **2n curs:** preu 440 € x 10 mensualitats (4.400 €)*

> **3r curs:** preu 440 € x 10 mensualitats (4.400 €)*

> **Tècnic de grau superior en pastisseria:**

preu 490 € x 10 mensualitats (4.900 €)*

* DESCOMPTE PER ALS AGREMIATS

Tots aquests grups de cursos i els monogràfics tenen un descompte del 33% per als titulars o treballadors d'una empresa agremiada al Gremi de Pastisseria de Barcelona.



Barcelona Resident és una residència de nova construcció a tocar de l'Escola de Pastisseria. Disposa d'habitacions individuals, amb un espai per combinar l'estudi i el descans, connexió a Internet,

TV, nevera petita i armari encastat, a més d'un bany d'ús privat a cada habitació. La residència també compta amb altres serveis, com una sala d'estudi, menjador comunitari, bugaderia, recepció 24 h, etc. Vine a descobrir-la!

Els alumnes de l'Escola de Pastisseria gaudeixen d'unes condicions especials a Barcelona Resident:

- Matrícula gratuïta: en inscriure's a la nostra residència d'estudiants.
- Abril, maig i juny: descompte del 50% sobre la tarifa de l'allotjament.

Oferim:

- Habitació individual amb bany privat.
- La millor ubicació possible.

Per a més informació, visites o sol·licitar pressupost contacteu amb nosaltres a info@barcelonaresident.cat o al telèfon **+34 93 268 78 79**





**Gremi de
Patisserie**
BARCELONA

Gremi de Patisserie de Barcelona

Comtal, 32, 2n · 08002 Barcelona · T. 93 317 39 98
gremi@patisserie.cat



escolapatisserie
gremidebarcelona

Escola de Patisserie del Gremi de Barcelona

Plaça Pons i Clerc, 2 · 08003 Barcelona · T. 93 268 78 77
www.escolapatisserie.cat · escola@patisserie.cat