



Tallers de pastisseria

Cursos d'iniciació per a entusiastes del dolç

Fundació
Ared
Inclusió
Dona
Formació

OCTUBRE - DESEMBRE 2020

La integració social i laboral, mai havia estat tan dolça!

A Fundació Ared treballem des de 1994 per la inclusió social i laboral de persones en situació de vulnerabilitat, majoritàriament dones, mitjançant la formació i l'acompanyament.

Apostem per la formació, el treball i la producció com a eines de desenvolupament personal i social, i posem en valor les capacitats de tots i totes les persones que es formen a l'entitat.

Realitzant els nostres tallers de pastisseria **aprendràs a elaborar dolços tradicionals** de manera professional i **contribuiràs a l'empoderament de persones en risc de vulnerabilitat i a la seva inserció social i laboral**. Moltes gràcies!



Tallers de pastisseria per a principiants/es i aficionats/des

L'objectiu dels tallers de pastisseria de Fundació Ared és aprendre a elaborar receptes tradicionals i senzilles de manera professional.

Calendari, temàtiques i preus:

CALENDARI I TEMÀTIQUES:

TALLER DE PANELLETS - dissabte 24/10

TALLER DE TORRONS - dissabte 21/11

TALLER DE TRONC DE NADAL - dissabte 12/12

PREU:

- **60€ taller individual.**
- **150€ pack dels 3 tallers de tardor - hivern** (panellets, torrons i tronc de Nadal).



Formació no professional. No cal comptar amb coneixements previs.



Classes 100% pràctiques en instal·lacions de cuina professionals.



Les classes es realitzen en **dissabtes** i tenen una **durada de 3 a 4 hores.**

A close-up photograph of several Catalan panellets (sweets) arranged on a white surface. The sweets are round and come in various colors and textures: some are golden-brown with a smooth top, some are white with a dark purple or red filling, and some are covered in a thick, golden-brown almond coating. The lighting is bright, highlighting the textures of the different fillings and coatings.

Taller de panellets

Sessió 100% pràctica on aprendrem a elaborar panellets per a tots els gustos: des de tradicionals fins a més innovadors.

TALLER DE PANELLETS

En aquesta sessió aprendràs a
elaborar panellets de cinc sabors:

- Tradicionals de Pinyons
- Tradicionals d'Ametlla
- De Maduixa
- De Taronja i Xocolata
- De Crema catalana

Classe 100% pràctica. L'alumnat
elaborarà les receptes guiats per la
professora en unes **instal·lacions de
cuina equipades professionalment.**

DISSABTE 24/10 D'11:00 A 14:00

PREU: 60€



Espai segur: normatives de seguretat

Per tal de seguir amb les **normes de seguretat sanitàries**, per a accedir a les instal·lacions de cuina de Fundació Ared **serà necessari complir amb les normes sanitàries indicades per la professora i utilitzar l'uniforme indicat.**

Un cop confirmada la reserva en el taller desitjat, **cada alumne rebrà indicacions via e-mail sobre el vestuari adequat** per a la formació escollida.

Protocol Covid-19:

A Fundació Ared **hem reforçat les mesures de seguretat** per tal de garantir a tot l'alumnat i personal de l'entitat unes instal·lacions segures. Durant les sessions es garanteix la **distància interpersonal de seguretat**, es facilitarà **gel hidroalcohòlic** per a la rentada freqüent de mans, i **es prendrà la temperatura abans d'accedir a les nostres instal·lacions**. Per la seguretat de tots i totes, **és obligatori l'ús de mascareta en tot moment.**

Per a informació més detallada sobre el protocol Covid-19, contacta amb nosaltres: info@fundacioared.org.

CONTACTE

Per a més informació i/o inscripcions:



info@fundacioared.org

Totes les nostres formacions es duen a terme
al C/ Zamora 103 - 105, Barcelona.



Gràcies!