



# Màster Xocolata

III edició  
18 gener - 5 febrer

**EPGB**

escolapastisseria  
gremidebarcelona

## Màster de Xocolata

18 gener - 5 febrer

Màster intensiu de 3 setmanes de durada orientat a tots aquells professionals del sector que vulguin especialitzar-se en la tècnica d'aquest aliment.

Professor	Temari	Data
<b>Olivier Fernández</b> (director EPGB)	Introducció i història del cacau	18 gener
<b>Clémentine Alzial</b> (Valrhona)	Tast de xocolata	19 gener (2h)
<b>Pierre Costet</b> (Valrhona)	Desenvolupament i recerca del cultiu del cacau	19 gener (2h)
<b>Dra. Laura Camps</b> (ACDHA)	Aspectes físic-químics de la xocolata	20 i 27 gener
<b>Carles Mampel</b> (MMAPE 99 - Bubó)	Bomboneria	21 i 22 gener
<b>Yann Duytsche</b> (Pastisseria Dolç)	Xocolata a la pastisseria	25 i 26 gener
<b>Jordi Sempere</b> (EPGB)	Peça artística i escultura	28 i 29 gener
<b>Manu Rodriguez</b> (EPGB)	Aerografia	29 gener (2h)
<b>Pablo Iglesias</b> (MMACE 06. EPGB)	Aplicacions en pastisseria	1 i 2 febrer
<b>Jaume Soldevila</b> (Chocovic)	Degustació d'origens	3 febrer
<b>José Romero</b> (EPGB)	Pastisseria salada amb xocolata	4 i 5 febrer

### PREUS I INSCRIPCIONS

2.100 euros amb el 33% de descompte pels agremiats de Barcelona. Inclou uniforme i material didàctic del curs

Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona  
Pons i Clerc, 2. Tel. 93 268 78 77. escola@pastisseria.cat