



TORNA NADAL AL GREMI

dilluns **7** i dimarts **8** d'octubre de 2024

No et perdis tot el que hem preparat per a tu:
més de 20 expositors, taules rodones, formacions i
activitats sobre gestió de negoci, cursos
d'elaboracions i el XVII Concurs del Millor
Croissant Artesà de Mantega de l'Estat.



Vine a descobrir-ho!



**Gremi de
Pastisseria**
BARCELONA

EPGB
escola**pastisseria**
gremidebarcelona

Amb el suport de:

CCAM
Consorci de Comerç,
Artisania i Moda
de Catalunya

 **Generalitat
de Catalunya**



PROGRAMA

Dilluns 7 d'octubre

09:00 a 10:00 – Pati

Esmorzar de benvinguda als assistents.

09:30 a 15:00 - RETAIL BARCELONA

Breu explicació sobre el concepte de l'activitat de *Retail*, de les experiències que el Gremi ja ha dut a terme i de les que es faran pròximament + Itinerari guiat i comentat per la zona comercial de l'Eixample barceloní.

10:00 a 11:45 - Aula Magna

Curs de Pastisseria Salada a càrrec del pastisser Oriol Rossell @l_obraador i el xef Jordi Guillem @jordiguillem_chef

12:00 a 13:30 – Aula Magna

Curs de Brioixeria i de Torró a càrrec dels guanyadors dels concursos del Millor Croissant de Mantega i Millor Torró de Crema 2023

16:00 a 19:00 - Aula Mirador

Formació sobre LIDERATGE a càrrec de l'empresa First Solution.

18:00 a 19:45 – Aula Magna

Curs de Pastisseria de Nadal a càrrec de la pastissera i professora Ester Roelas @ester.roelas



**Gremi de
Pastisseria**
BARCELONA



**Gremi de
Pastisseria**
BARCELONA

Amb el suport de:





PROGRAMA

Dimarts 8 d'octubre

10:00 a 13:00 - Aula Magna

Taula rodona sobre experiències de negoci amb convidats especials.

11:00 a 13:30 - Aula Pati

XVII Concurs al Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2024

13:30 – Pati

Lliurament del Premi del *XVII Concurs al Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya 2024*

14:00 – Pati

Cloenda amb cava i croissants



**Gremi de
Pastisseria**
BARCELONA



**Gremi de
Pastisseria**
BARCELONA

Amb el suport de:



Consorci de Comerç,
Artesania i Moda
de Catalunya



Generalitat
de Catalunya



ZONA EXPOSITORS (Aula Obrador)

ENTRADA LLIURE

Barry Callebaut
Calidulce
Dulcypas
Evaristo Riera
Exquisitem by Elies Miró
Fadismark Sweet
F.B.M.
Fruits Secs Blau
Hijo de Jose Mullor Serra
Louis François
Madagascar Tastes
Manufacturas Artesanas C. Llop
Natureco
Pasdeflor Design
Ponthier
Premium Chef
Pueyo's Cartrons & Papers
Ricart Degré
Sermont
Stenger
Utilcentre
Vinemp



**Gremi de
Pastisseria**
BARCELONA

EPGB
escola**pastisseria**
gremidebarcelona

Amb el suport de:

CCAM
Consorci de Comerç,
Artisania i Moda
de Catalunya

 Generalitat
de Catalunya



PREU ACTIVITATS

AGREMIAT Gremi de Pastisseria de Barcelona o altres Gremis de Catalunya (*es precisa justificant d'agremiat)

35€

NO AGREMIAT

110€

INFORMACIÓ D'INTERÈS

LLOC:

Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona
Plaça de Pons i Clerch, 2 - 08003 Barcelona

HORARI:

Dilluns 7 d'octubre 2024 de 10:00h a 20:00h
Dimarts 8 d'octubre 2024 de 10:00h a 15:00h

TELÈFON DE CONTACTE:

93 317 39 98

EMAIL DE CONTACTE:

servigremi@pastisseria.cat



**Gremi de
Pastisseria**
BARCELONA



**Gremi de
Pastisseria**
BARCELONA

Amb el suport de:

CCAM
Consorci de Comerç,
Artisania i Moda
de Catalunya

 **Generalitat
de Catalunya**