

# Curs avançat de pannier a la UVic en col.laboració amb l'empresa manlleuena Francesc Altarriba Consulting

La Universitat de Vic, en col.laboració amb Francesc Altarriba Consulting, ja té a punt el curs avançat per a la formació íntegra del pannier o sommelier del pa, que s'ha realitzat aquest dilluns i que tindrà continuïtat els dies 11 i 18 de febrer. Mai abans des d'una universitat s'havia posat l'accent en la formació de l'especialista del pa com a baula d'una cadena que ha de permetre adaptar aquest aliment ancestral als nous temps. Aquesta extensió del curs tindrà lloc a les instal·lacions de la Universitat de Vic dins el marc de l'Aula L3 de formació continuada i comptarà amb un quadre docent que aprofundirà en la formació del pannier, després del primer curs bàsic de caràcter internacional que es va impartir al saló Hostelco Barcelona 2012, en el qual van prendre part més de 60 alumnes.

El curs avançat de pannier té com a objectiu oferir les eines i coneixements per formar aquest nou professional, el rol del qual contribueix a fer avançar la professió cap als nous models de restauració, donant valor afegit a l'assessorament gastronòmic i a la creativitat dels professionals de sala.

Francesc Altarriba, creador del concepte pannier



Durant els tres dies del curs s'aprofundeix en tres eixos: l'anàlisi sensorial, la presentació creativa i el màrqueting. Durant la primera jornada el tema principal ha estat l'anàlisi sensorial del pa, impartit per Míriam Torres, professora del Departament de Processos d'Atenció Terapèutica i Qualitat de Vida de la Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar de la Universitat de Vic. "El pannier en acció" serà el tema del segon dia de curs (11 de febrer), una sessió molt creativa i pràctica, en la qual es parlarà dels diferents tipus de pa, del seu tractament en restauració i les seves múltiples presentacions

per ser atractiu i satisfer el comensal. Tancarà la sessió una pràctica de maridatges. L'encunyador del concepte pannier, Francesc Altarriba, juntament a Javier Amilibia, tots dos especialistes i tècnics en panificació, seran els responsables de desenvolupar aquesta part, amb l'ajuda del col.laborador de Francesc Altarriba Consulting i assessor gastronòmic, Isidre Vila. En l'última jornada (18 de febrer) s'aprofundeix en el màrqueting com a element de creixement, en què es donaran respostes a preguntes com "haig d'innovar en el meu negoci o no?" i entre altres coses s'elaborarà un full de ruta

per fer que el pa sigui un valor segur a l'hora de potenciar un establiment. Jaume Miquel March, del Departament d'Organització Industrial de l'Escola Politècnica Superior de la UVic, aportarà idees i resoldrà dubtes sobre aquesta part de caràcter més empresarial.

## Tàndem UVic-Francesc Altarriba, pioner en la formació d'especialistes

La Universitat de Vic porta molts anys impartint títols oficials i propis relacionats amb la salut i l'alimentació. Actualment ofereix el Grau de Nutrició Humana i Dietètica i el Grau en Tecnologia i Gestió Alimentàries. La UVic acull entre les seves instal·lacions la Planta Pilot del Pa, impulsada conjuntament amb el Gremi de Forners de la comarca d'Osona, que està al servei dels estudiants com a equipament de formació i innovació.

El tractament del món del pa des de la perspectiva docent és, doncs, molt avançada. Francesc Altarriba, per la seva banda, compta amb més de trenta anys d'experiència en el món del pa. Sempre innovador -des del punt de vista de la manufactura- i prolífic -pel que fa a propostes-, ha obert un corrent progressista i de debat a l'entorn d'aquest producte. Altarriba lidera un equip humà i un departament de R+D que gesta i "forneja" conceptes i productes innovadors per fomentar la cultura del pa, amb la qualitat i la salut de cara al consumidor final com a màxima prioritat.

**mm**  
Mercat Municipal de Manlleu

**SOLIDÀRIA**

**S de PLÀSTIC**

**RUA** per mobilitzar

**PITAL SANT JAUME**

**THI!**

Puig-Aguí, Quatre Vents, El Carme, la Soliet, Els Picarols, Escola Municipal Frederica Montseny, MIT, Biblioteques Mercat Municipal de Manlleu, Àrea DPE

OPE CAM

**8è concurs de dibuix del quiosc de l'Assumpta!**

Vols passar-t'ho d'allò més bé dibuixant?

Si tens entre 5 i 13 anys, participa i intenta fer el millor dibuix possible.

**Tema: Biblioteca Municipal de Manlleu**  
Tècnica lliure.

Tenim la sala per exposar, i com a novetat tenim de jurat :  
Xevi Domínguez i la Montse Bataña

Tenim 3 categories amb 3 premis per categoria.  
L'important és participar !!  
**NOMÉS ENS FALTA EL TEU DIBUIX!**

Vine a inscriure't al quiosc de l'Assumpta, preu: 1 €  
S'entregarà una làmina una goma i un llapis.

Tots els participants rebran un petit detall.  
**Últim dia per presentar el dibuix 12 de febrer**

Inauguració i repartiment de premis: dia **17 de febrer**.  
Sala d'exposicions al C/ Baix de cortada núm1. Hora 18.00 tarda.