

ENE
JUN
20
26

CURSOS Y DEMOSTRACIONES para profesionales



Martín



VEN A CREAR CON NOSOTROS

Síguenos en   

JORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS DE PASCUA

-  Orientado a **Pastelería**
-  Del Lunes **26** al Viernes **30** de **Enero**
-  de **10:00** a **19:00** h

Comenzamos a preparar la Pascua 2026 con nuestra tradicional exposición de todo tipo de artículos relacionados con esta importante campaña. Productos más clásicos y también las últimas novedades en huevos, monas, cintas, papeles, moldes y todo lo necesario para ofrecer a vuestros clientes una oferta atractiva y actual. Además contaremos con los imaginativos montajes de nuestra decoradora Maite Vidal que junto al resto del equipo comercial estará encantada de atender vuestras consultas. Reservad fecha en vuestras agendas, ¡estaremos encantados de recibirlos!

PARA QUE PODAMOS ATENDERTE COMO TE MERECEES CONTACTA CON TU COMERCIAL PARA ESTABLECER EL DÍA Y HORA DE TU VISITA.

¡LA VISITA TIENE PREMIO! Todos los pedidos de Pascua realizados en nuestras instalaciones durante las jornadas, tendrán un descuento del 5%.



CHOCOLATE A TODO COLOR (ARR00074)

-  Orientado a **Pastelería - Horeca**
-  Martes **10** de **Marzo**
-  de **16:30** a **19:30** h
-  **José María Retes** Dificultad ★★ ★

El chocolate es siempre una tendencia en pastelería y un producto de gran atractivo para nuestros clientes. Si a esto añadimos la gama de 5 colores de chocolate disponible en Callebaut (negro, leche, blanco, gold y ruby) podemos elaborar un amplio surtido de referencias imbatibles en ventas, tanto por sabor como por su apariencia y presencia en redes sociales. En esta jornada de formación práctica aprenderemos distintas maneras de atemperar correctamente el chocolate y a realizar elaboraciones con distintos niveles de dificultad, desde tabletas sin relleno, rocas o mini napolitanas hasta cremas untables, tabletas rellenas o trufas. ¡El futuro del chocolate es a todo color!

En colaboración con **BARRY** **CALLEBAUT**

 **12 Personas**  **Coste: 50 € + IVA**

DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA

Reserva de plaza reembolsable

COCINANDO CON DEBIC (ARR00073)

-  Orientado a **Horeca**
-  Martes **24** de **Febrero**
-  de **17:00** a **19:30** h
-  **Manuel Dias** Dificultad ★★ ★

En esta Masterclass de cocina salada, Manuel Dias, técnico culinario de Debic, mostrará cómo sacar el máximo partido a la Nata Culinaria Debic a través de diferentes técnicas profesionales y platos salados inspiradores, pensados para la restauración actual. Durante la sesión, los asistentes descubrirán aplicaciones prácticas, desde salsas y cremas hasta elaboraciones más complejas, poniendo el foco en la estabilidad, versatilidad y rendimiento del producto en cocina profesional. Una masterclass diseñada para inspirar nuevas ideas, optimizar procesos y aportar soluciones reales para mejorar la rentabilidad y la creatividad en los negocios de hostelería. Una experiencia demostrativa con degustación, pensada para cocineros y profesionales que buscan resultados consistentes, sabor y eficiencia en el día a día.

En colaboración con **Debic**

 **20 Personas**

 **Coste: 50 € + IVA**

Reserva de plaza reembolsable

DEMOSTRACIÓN TÉCNICA



PANES INTEGRALES Y ALTA HIDRATACIÓN (ARR00075)

-  Orientado a **Panadería**
-  Martes **21** y Miércoles **22** de **Abril**
-  Martes de **10:00** a **17:00** h
-  Miércoles de **10:00** a **14:30** h  Incluye comida
-  **Jérôme Foulquier** Dificultad ★★ ★

En esta demostración nos centraremos en la elaboración de panes rústicos de alta hidratación e integrales, adaptados a las demandas actuales del obrador artesanal. Trabajaremos elaboraciones como pan de cristal, barras y pan gallego, poniendo el foco en la técnica, los procesos y el control de las fermentaciones. Se trabajará tanto con masa madre natural como con levadura, teniendo en cuenta la realidad de los obradores actuales, donde conviven ambos sistemas de producción. La formación se desarrollará a lo largo de dos días, lo que nos permitirá abordar y comparar distintos procesos de elaboración, como: Bloque en frío-Fermentación controlada-Proceso directo-Pan precocido

En colaboración con **FARINERA COROMINA**

 **20 Personas**

 **Coste: 80 € + IVA**

DEMOSTRACIÓN TÉCNICA





RAÚL BERNAL (ARR00077)

Orientado a **Pastelería y Horeca**

Martes **19** y Miércoles **20** de **Mayo**

de **10:00** a **18:00** h

Raúl Bernal

✓ Incluye comida

Dificultad ★ ★ ★

Raúl Bernal comienza con 16 años trabajando en diferentes obradores de Huesca, después decide cursar estudios en la escuela de pastelería del gremio de Barcelona (EPGB). Un año más tarde pasaría a formar parte del staff de profesores de la EPGB. Ha participado en diferentes concursos y es el ganador del trofeo Lluís Santapau 2011 (Mejor Maestro Chocolatero). Durante casi 5 años trabajó como Chef Chocolatero de la marca Chocovic, y profesor de la Chocolate Academy de España. Miembro del colectivo 21°Brix y de la prestigiosa asociación Relais Dessert. Actualmente sigue como embajador de Chocovic y es propietario de Lapaca en Huesca.

Ganador del "mejor bombón artesano de España 2023" y del M.M.A.C.E 2023 (Mejor Maestro Chocolatero De España 2023). Nombrado como mejor pastelero de obrador de España 2025 por Montagod Editores.

Se define como un gran apasionado de su oficio y sobre todo del mundo del chocolate.

Adéntrate en el mundo dulce de Lapaca. En este curso conocerás de la mano de Raul Bernal las diferentes familias de productos de Lapaca que incluye tabletas, rocas, trufas, snacks, pastelería individual... Conociendo su filosofía tanto de producto como de packaging.

20 Personas

Coste: **550 € + IVA**

Bonificable por la Fundación Tripartita según sus criterios antes del 08/05/2026

CURSO
TÉCNICO-PRÁCTICO



Vilanoviña - MEIS (Pontevedra) reyvi@reyvi.com

986 715 548 649 414 415 www.reyvi.com

@aulaareadoce @areadoce_reyvi @areadoce_reyvi

Aula **DOCE** en las instalaciones de **comercial REYVI**
socio de **LAZENTRAL**.eu miembro de **Hoterali@**

Fecha límite de pago de reserva plaza: 10 días antes del curso o demostración. Las reservas que no sean abonadas antes de ese plazo quedarán disponibles para los clientes en lista de espera.

Inscripción y Reserva:

El formulario se utiliza como solicitud de inscripción en el curso o cursos seleccionados. Las plazas se asignarán respetando el orden de recepción de las solicitudes. La reserva en el curso o cursos quedará confirmada a través de un email por parte de Comercial REYVI.

Política de cancelación:

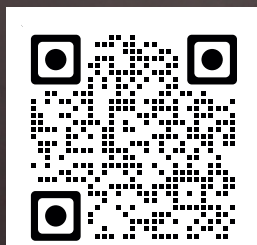
Es habitual tener lista de espera en nuestros cursos. Si se produce una cancelación hasta 7 días antes del inicio del mismo se abonará el importe total del curso. Pasada esta fecha no se podrá realizar el reembolso.

RESERVA TU PLAZA



a través del formulario que podrás encontrar siguiendo este código QR

a partir del
14 de enero
a las 10:00h



IMPORTANTE



Director de Área Doce
Carlos Fariña