

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN REPOSTERIA **El món dolç de Clàudia – Cresca/UPC**

Presentación y visión

“El món dolç de Clàudia S.L.”, escuela de repostería situada en Barcelona, afianzada en dicho sector como una de las mejores escuelas a nivel nacional e internacional, recibiendo participantes no sólo de España sino de distintos lugares del mundo para perfeccionar su formación, mantiene como objetivo principal brindar a los alumnos una formación sólida, impartida por los mejores profesionales nacionales e internacionales.

Por tal motivo, desde “El món dolç de Clàudia, SL” se ha establecido contacto con el “Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari” (CRESCA) de la UPC (Universitat Politècnica de Catalunya) y, conjuntamente, han programado el siguiente curso:

- Curso de especialización en repostería intensivo, distribuido en 9 sesiones formativas, a realizarse durante 10 días, con un total de 79 hs de formación.

A quien va dirigido:

A todas aquellas personas que deseen perfeccionar sus conocimientos de repostería y obtener una formación más amplia, tanto a nivel profesional como a nivel particular, impartida por los mejores profesionales del sector.

El programa cuenta con una parte teórica, imprescindible para adquirir conocimientos básicos para emprender un negocio como así también todos los conocimientos prácticos que permitirán que el alumno aprenda las técnicas necesarias para brindar a los clientes un producto de calidad.

No es requisito tener titulación universitaria para poder realizar los cursos.

Lugar de realización

Escuela de repostería creativa “El món dolç de Clàudia”

Calle Castelao, 167 - 08902 – Hospitalet de Llobregat - Barcelona

Teléfono: +34 93 422 1367 / 638 847 615

Email: cursos@elmondolcdeclaudia.com

Profesorado

Instructores: ICEI Formación, Clàudia Cetro, Carla Puig, Nadia Pedraza, Joana Cazorla y Huertas, Mercè Sotero, Enric Riera Valls (Cresca – UPC) y Susanna Ruggerini.

ICEI Formación

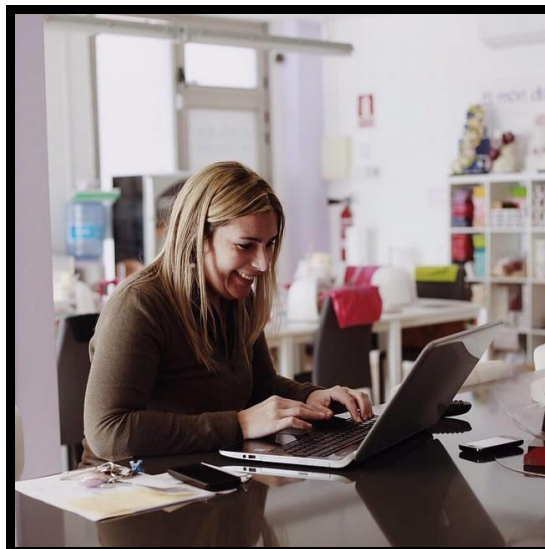
ICEI es una empresa de formación dentro del campo de los Recursos Humanos con clara vocación de cubrir las necesidades formativas de particulares y empresas en las áreas de producción, logística, distribución, comercial, técnica y administrativa.

Constituida en 1995, lleva más de 16 años realizando planes formativos para todo tipo de empresas, colaborando como centro homologado por la Generalitat de Catalunya y la Generalitat Valenciana para la formación continua y el reciclaje.

Es un centro homologado por la Fundación Laboral de la Construcción para impartir los cursos formativos para la obtención de la TPC. ICEI fomenta el desarrollo y la formación de los trabajadores adaptando los cursos a las necesidades de sus clientes, configurando programas a medida o realizando la formación *In Company*, representando una alternativa dentro del panorama formativo existente con una fuerte apuesta por la orientación práctica de cualquier modalidad. Su objetivo es ofrecer un servicio integral para la empresa, diseñando planes de formación en función de las necesidades de la empresa y gestionando las bonificaciones para la formación de la Fundación Tripartita.

Asimismo, desde sus inicios ha formado a multitud de profesionales que individualmente acuden a procesos de perfeccionamiento y reciclaje. A través de sus años de experiencia ha contribuido a mejorar y desarrollar el capital intelectual de las personas, empresas y organizaciones que les han confiado sus procesos formativos.

Clàudia Cetro



Técnica en Empresariales, directora de El món dolç de Claudia, S.L. y responsable del programa de especialización en repostería, conjuntamente con El Cresca de la Universidad Politècnica de Catalunya.

Claudia comenzó su carrera en el mundo de la repostería creativa en el año 2012. Combinando su trabajo de aquella época con la realización de cursos de formación, fue desarrollando lo que hoy es su actividad principal: la escuela de repostería.

Ha organizado gran cantidad de cursos con diseñadores nacionales e internacionales y ha posicionado su escuela entre las mejores, tanto a nivel nacional como internacional.

“La constancia y la perseverancia es lo que te llevará a conseguir tus objetivos. Nada es imposible, simplemente hay que saber centrarse en aquello que queremos conseguir y trabajar día a día para obtenerlo”.

Carla Puig



Tiene 27 años, es de Girona y empezó en el mundo de la repostería hace cuatro años. Su especialidad es el modelado. En sus inicios realizaba modelados pequeños con fondant o pasta de modelar pero en el último tiempo se ha dedicado a los modelados grandes de chocolate, que son su verdadera pasión.

Ha participado en varios concursos europeos y ha tenido el honor de ganar varios premios:

- CI Birmingham 2016: Medalla de oro, primer premio y Best in Show
- CI Londres 2016: Medalla de oro
- Squires Kitchen Exhibition: Medalla de oro y primer premio
- Expogato Marsella 2016: Medalla de bronce
- CI Birmingham 2015: Medalla de plata
- Bcn&cake 2015: Medalla de oro y segundo premio

Sus trabajos:





Nadía Pedraza



Nacida en Girona a principios de los 80.

Su interés por el mundo de la repostería creativa nació 9 años atrás, cuando decidió casarse. Soñaba con tener ese día un pastel como el de las películas americanas....

Durante meses buscó al profesional que cumpliera con sus expectativas y llevara su sueño a la realidad.

Desde ese momento el mundo de la repostería creativa se convirtió en su principal afición, y no perdió oportunidad para aprender todo lo referente al mundo del arte del azúcar.

Tuvo la oportunidad de formarse con algunos de los mejores profesionales internacionales.

Hace 5 años su afición comenzó a convertirse en su profesión.

Su inquietud la ha llevado a experimentar en varios campos en el mundo de la repostería creativa.

Especializada en la elaboración y uso de chocolate plástico, así como también en el mundo de las tartas de estructura.

La experiencia adquirida le ha permitido desarrollar una serie de bases y técnicas para crear este tipo de proyectos sin grandes complicaciones, utilizando siempre bizcochos reales.

En los últimos 4 años ha impartido distintos cursos en su taller de Vidreres (Girona), teniendo muy claros sus objetivos: “Enseñar a los alumnos a realizar este tipo de trabajos fácilmente, de forma económica, y lo más importante, con sabores exquisitos en bizcochos y rellenos.”

Sus trabajos:



Joana Cazorla i Huertas



Nacida en Barcelona y actualmente residiendo en Terrassa.

Es diseñadora de galletas decoradas (Cookie Designer), fundadora y creadora de Hadas y Grumetes desde el 2009, que nació con la finalidad de vincular las galletas y el arte.

La avala una trayectoria de 7 años de experiencia en el mundo del SugarCraft, donde empezó como profesora de repostería creativa, especializándose en el diseño y decoración de galletas, donde ha tenido el privilegio de formar a cientos de alumnos impartiendo clases por toda España y actualmente en Asia, estableciendo nuevas técnicas, tendencias y efectos que trabajan diferentes profesionales mundiales.

Se ha formado y se sigue formando en la actualidad con los mejores diseñadores de galletas, Amber Schreiban de SweetAmbs, Elizabeth Kessinger de ArtMcGoo, Julia Usher de Cookie Connection, Tatiana Svirko de Tanusika, y con los mejores profesionales en repostería creativa en general como Carlos Lischetti, Debbie Brown, Susana Ruggerini, María Castro y Gabriel Castillo, Patricia Arribáizaga.

Ha colaborado mensualmente en la revista física Sweet Magazine y en la revista online SweetCrew Magazine.

Ha sido instructora en la feria de repostería creativa Think in Cakes en A Coruña y en BCN&CAKES en Barcelona.

Actualmente forma parte del equipo de profesores especializados en repostería.

Mercè Sotero



Nacida en Badalona (Barcelona) y Licenciada en Interiorismo, aunque su gran pasión siempre ha sido la cocina y en especial la repostería.

Comenzó a impartir clases de cocina hace más de 20 años.

Descubrió la repostería creativa hace 7 años, en un viaje a New York. Al regresar, realizó un trabajo de investigación sobre nuevas recetas y decoraciones.

A raíz de ello, decidió formarse para perfeccionar sus conocimientos en el mundo de la repostería creativa.

Realizó cursos con los siguientes diseñadores internacionales: Alan Dunn, Clairella Cakes , Carlos Lischetti, Cotton & Crumbs, Debbie Brown, Donatella Semalo, Eat Cake Party, Julia M. Usher, Karen Portaleo, Kelvin Chua, María Castro y Gabriel Castillo, Mary Torte, Neli Josefsen, The Caketress, Zoe Clark.

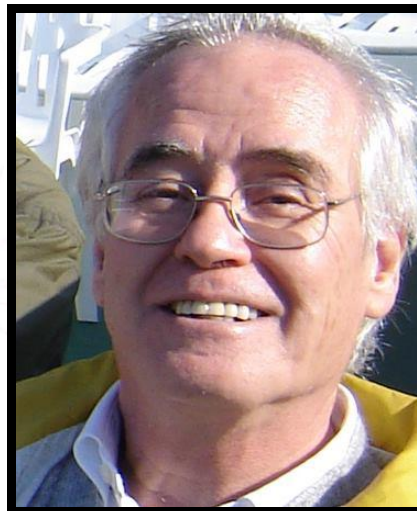
Actualmente forma parte del equipo de trabajo de El món dolç de Clàudia, siendo la responsable del obrador de la empresa.

Sus trabajos:





Enric Riera Valls (Cresca – UPC)



Licenciado en Ciencias Químicas. Universidad de Barcelona, 1964

Ha realizado otros estudios como: Gestión de la calidad, con J.M.Juran; Control de alimentos enlatados, Universidad del Estado de Ohio; Ciencia y tecnología de los alimentos.

Experiencia profesional:

Dirección de calidad, en empresas alimentarias (Gallina Blanca, Cropan, Cresc)

Dirección de calidad, en empresas de materiales de envase (Grace, Soplariil)

Dirección de producción, en fabricantes de snacks y frutos secos (Cresc)

Aperitivos Españoles (San Carlo, Borges)

Desarrollo de productos (Grace, Aperitivos Españoles)

Profesor Asociado de Tecnología de los Alimentos, ETSEIB (UPC) y de Durabilidad y Envasado de Alimentos, Facultad de Farmacia (UB)

Consultor en Gestión de la Calidad y Tecnología de los Alimentos

Ha desarrollado las siguientes actividades relacionadas:

- Publicaciones sobre control y gestión de la calidad y sobre ciencia y tecnología de los alimentos.
- Cursos, conferencias y seminarios, sobre los mismos temas.
- Antiguo vocal de las comisiones de Formación y de Industria y Energía, de la Cámara de Comercio de Barcelona
- Ex Presidente de la Sección de Alimentación, de la Asociación Española para la Calidad
- Experto en Calidad de la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (UNIDO)
- Experto en Calidad, registrado en el Centre Català de la Qualitat
- Actualmente realiza las siguientes actividades:
- Ejercicio libre, como consultor en ciencia y tecnología de los alimentos y en gestión de la calidad.
- Profesor en masters i cursos de posgrado de varias Universidades: UPC, IQS (U. Ramon Llull), CESIF (CEU)
- Asesor del CRESCA (Centre de Recerca en Seguretat i Control dels Aliments), de la Universitat Politècnica de Catalunya

Susanna Ruggerini



Nacida en Italia y viviendo en Tarragona hace muchos años.

Descubrió casualmente el mundo de la repostería creativa en internet en el año 2010.

Comenzó su formación realizando cursos en Cakes Haute Couture de Sitges, escuela dirigida por Patricia Arribáizaga y también con los mejores diseñadores del momento, en El mon dolç de Claudia.

Después de probar todo tipo de técnicas dentro de la repostería creativa, comprendió que su camino a seguir era el de las flores de azúcar.

En el año 2012 comenzó a impartir cursos y gracias a su pasión por las flores de azúcar y de porcelana fría, ganó los siguientes premios:

Año 2013, segundo premio en la feria de BCN&Cakes

Año 2014, medalla de oro en Cake International de Birmingham (UK)

Año 2015, medalla de oro y tercer premio con una composición de flores de porcelana fría y medalla de plata con flores de azúcar en Cake International de Birmingham (UK)

El pasado año, la empresa de repostería creativa Squires Kitchen, la entrevistó publicando algunos de sus trabajos en el mes de julio, en la revista inglesa Cakes & Sugarcraft

En marzo del año 2016 ganó la medalla de oro y segundo premio en la feria de Squires Kitchen en Farnham (UK)

Sus trabajos:







Plazas disponibles: 15

El curso se realizará con un mínimo de 12 alumnos inscritos y un máximo de 15 alumnos.

Programa:

Curso de especialización en repostería intensivo (79 horas). Del 13/07/2017 al 23/07/2017. Día 18/07 descanso semanal.

Sesión 1: Introducción al negocio de la repostería (3,5 horas). Día 13/07/2017. 9.30 a 13 hs.
Profesora: Clàudia Cetro

En esta sesión hablaremos sobre todo lo necesario a tener en cuenta para la implantación de un negocio de repostería. Los participantes expondrán sus objetivos y hablaremos de los permisos necesarios para establecer un negocio de este tipo, licencia de apertura, local ideal, zona estratégica, acondicionamiento del local, impuestos y registro sanitario.

Comentaremos las opciones previas que existen antes de la implantación de un negocio de repostería, cómo introducirse en el sector, posicionamiento en el mercado, público objetivo y cómo llegar a él, técnicas de marketing y estrategias de ventas.

Explicaremos cuáles son las formas más efectivas de promocionar el negocio a través de las redes sociales.

Sesión 2: Curso de manipulador de alimentos (4 horas). Día 13/07/2017. 14 a 18 hs. Profesor: ICEI Formación

El objetivo de esta sesión es adquirir conocimientos sobre la correcta manipulación de alimentos y desarrollar actitudes de conducta personal que minimicen los riesgos de contraer enfermedades de transmisión alimentaria.

Contenido de la sesión:

1. Normas de seguridad e higiene de carácter general
2. Los riesgos profesionales y su prevención. Las condiciones de seguridad
3. Manipulación de alimentos
 - a. Como prevenir una tóxico-infección.
 - b. Manipulando alimentos
 - c. Los alimentos
 - d. Tipos de alimentos
 - e. Conservación de los alimentos
 - f. Instalaciones
 - g. Utillaje
4. Industrias de la alimentación
5. Prevención de riesgos laborales en las cocinas
6. Normas para la prevención de toxoinfecciones alimentarias
 - a. Instalaciones
 - b. Preparación de alimentos
 - c. Conservación de alimentos por sus características
 - d. Limpieza
 - e. Maquinaria
 - f. Condiciones del personal

Cada participante recibirá el certificado de manipulador de alimentos, emitido por ICEI formación, con la previa evaluación correspondiente.

Sesión 3: Modelado con chocolate plástico (15 horas). Días 14/07/17 y 15/07/17. 9.30 a 17.30 hs (30' lunch). Profesora: Carla Puig

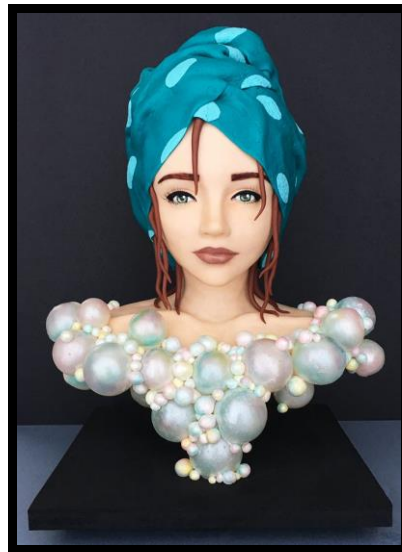
En este curso aprenderemos a hacer una escultura realista modelada en chocolate plástico y bizcocho torneado, utilizando técnicas que el alumno podrá aplicar en un futuro y le permitirán hacer cualquier otro tipo de busto o modelado en chocolate.

Este proceso comienza desde el montaje de una estructura interna que sea estable hasta el aprendizaje de las proporciones faciales para lograr un rostro realista.

Técnicas:

- Estructura interna

- RKT: se farà una demostració de cómo realitzar RKT para que los alumnos aprendan a realitzarlo en el futuro. En la tarta aplicarem una tècnica alternativa.
- Escultura en chocolate plàstic de un rostre realista
- Pintado a mano y maquillaje de la pieza
- Torneado de bizcocho
- Elaboración de burbujas de gelatina



Sesió 4: Tartas de estructura (8 horas). Día 16/07/2017. 9.30 a 18 hs (30' lunch). Profesora: Nadia Pedraza

Este curso 100% práctico tiene como objetivo que los alumnos aprendan a realizar estructuras para tartas en 3 dimensiones, aprendiendo a realizar montajes de bizcochos de forma segura.

Los alumnos aprenderán a aislar totalmente la estructura de los bizcochos y rellenos.

Tallaremos y daremos forma a los bizcochos para conseguir el diseño deseado.

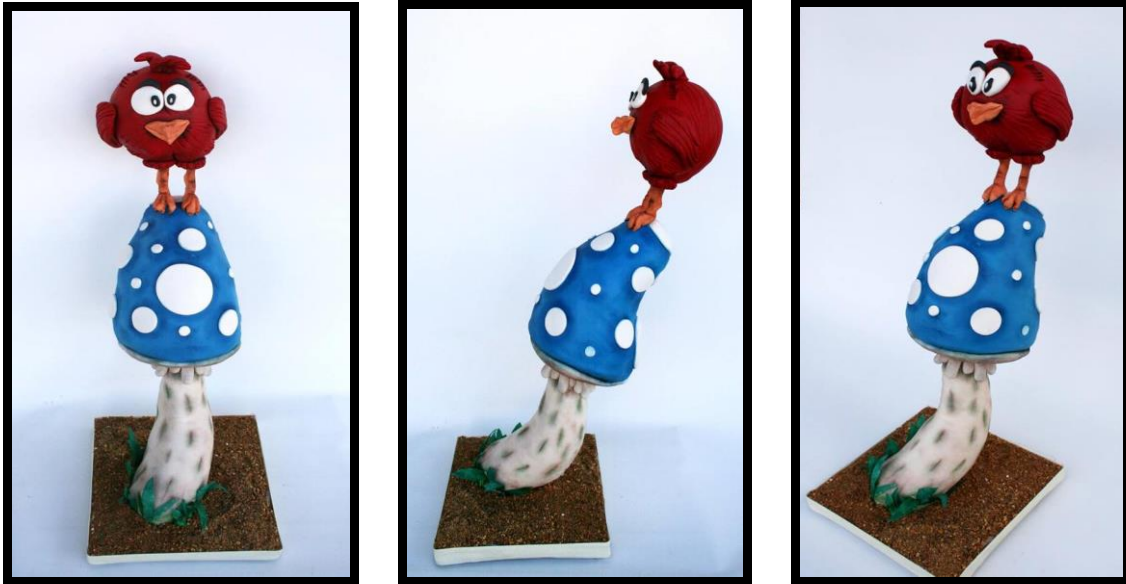
Trabajaremos con ganaché para conseguir un sellado perfecto y seguro en nuestros trabajos.

Forraremos con chocolate plástico para obtener unos acabados perfectos y sin fisuras en las tartas.

Se darán sombras con colorantes alimentarios en polvo para realzar y dar un poco de realismo a nuestros proyectos.

Trabajaremos con obleas para conseguir unas hojas realistas. También trabajaremos con dummies.

La base se realitzarà con galletas trituradas para simular la tierra.



**Sesi3n 5: Galletas decoradas (7.5 horas). D3a 17/07/2017. 9.30 a 17.30 hs (30' lunch).
Profesora: Joana Cazorla i Huertas.**

Un mundo por descubrir nos espera en el m3dulo de galletas decoradas, donde te ofrecemos la posibilidad de desarrollar la creatividad que llevas dentro.

Realizaremos la elaboraci3n de la masa, horneado y decoraci3n de un proyecto de galleta en 3D.

Variedad de recetas ricas e ideales para decorar que podr3s adaptar a tus gustos o necesidades.

Horneado perfecto, importante evitar que no se deforme.

Realizaremos la glasa y trabajaremos la consistencia.

Glaseado perfecto para obtener una galleta lienzo.

Diferentes t3cnicas para dibujar sobre la galleta.

Pintura con colorantes comestibles tipo gel, pasta, l3quido o polvo.

Difuminados, sombreados para dar efecto de profundidad o luz.

No delineamos.

Decorar im3genes en volumen o 2D.

Crearemos fondos con t3cnicas de pintura con acabado envejecido.

T3cnica de pintura a mano sobre glasa.



***Los diseños de esta sesión están sujetos a cambios ya que Joana está realizando nuevos proyectos y podrán ser reemplazados.

Sesión 6: Seguridad y control alimentario (2 horas). Día 19/07/2017. 8.30 a 10.30 hs.
Profesor: Enric Riera Valls

En esta sesión se tratará de las precauciones higiénicas básicas que hay que observar para garantizar la inocuidad de los productos de repostería creativa.

La garantía de la inocuidad de los alimentos puede estructurarse en tres partes:

- a) Saber por qué mecanismos un alimento puede dejar de ser inocuo para las personas que lo consumen. Dicho en otras palabras: Qué peligros pueden darse en la elaboración, conservación, transporte, preparación y consumo de los alimentos.
- b) Qué precauciones de tipo general hay que adoptar, para evitar que los peligros existentes puedan convertirse en percances o toxoinfecciones. Este grupo de precauciones son las aplicables a cualquier situación de elaboración de alimentos, sea cual sea su naturaleza. Son las llamadas prácticas correctas de elaboración, o prácticas correctas de higiene o programas de pre-requisitos. Por ejemplo, la higiene del personal, la ausencia de infestaciones o el uso de agua adecuada son

algunas de las precauciones imprescindibles se elaboren alimentos dulces o salados, líquidos o sólidos.

- c) Qué precauciones específicas hay que tomar para cada alimento concreto. Por ejemplo, la leche pasteurizada, conserva gérmenes que podrían alterarla y por ello ha de guardarse refrigerada a temperaturas controladas. La leche esterilizada está libre de estos gérmenes y no precisa de un control de la temperatura de almacenamiento. Por otros motivos, la pasta fresca requiere control de temperatura y la pasta seca no. La identificación de estos peligros específicos y la adopción de las medidas preventivas necesarias para evitar que se materialicen constituyen el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)
- 1- Peligros que pueden darse en los alimentos
 - a. Peligros biológicos (fundamentalmente microorganismos)
 - b. Peligros químicos
 - c. Peligros físicos
 - 2- Principales microorganismos que pueden alterar los alimentos y hacerlos peligrosos para la salud.
 - 3- Alteraciones de origen químico:
 - a. Contaminantes potencialmente presentes en materias primas y en materiales de envases. Caso especial de los alérgenos
 - b. Contaminantes que pueden generarse en los procesos de elaboración
 - c. Contaminantes que pueden llegar al alimento desde el ambiente de trabajo.
 - 4- Alteraciones de tipo físico: Materias extrañas
 - 5- Programas de prerrequisitos (o prácticas correctas de higiene)
 - a. Concepto de los programas de prerrequisitos
 - b. Programas esenciales
 - c. Organización para mantener el control de los programas de prerrequisitos
 - 6- Resumen del Análisis de Peligros y puntos de control Crítico (APPCC)

Sesión 7: Bizcochos y rellenos (7.5 horas). Día 19/07/2017. 11 a 19 hs (30' lunch. Profesora: Mercè Sotero

En esta sesión aprenderás todo lo necesario para que tus bizcochos y rellenos sean exquisitos. Explicaremos consejos para un excelente horneado, para que tus bizcochos tengan la altura que desees y que además sean jugosos y esponjosos.

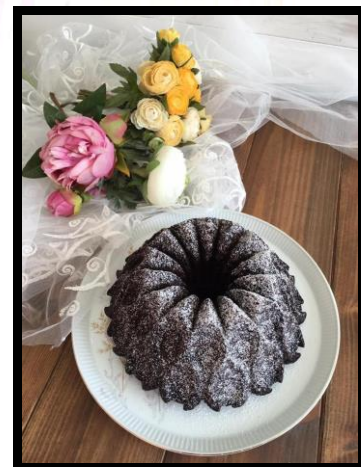
Aprenderás también distintos tipos de rellenos, incluyendo los que necesitan refrigeración y los que no. Hablaremos sobre la diferencia entre la utilización de levadura y el bicarbonato y sus reacciones químicas.

Comentaremos también algunas recetas para intolerantes al gluten y a la lactosa y las diferentes opciones que tenemos para poder realizar una tarta para personas con intolerancias alimenticias.

Hablaremos sobre la conservación de los bizcochos y cada alumno recibirá un dossier con las recetas que realizaremos en el curso. También comentaremos cómo podemos modificar estas recetas para ampliar nuestro recetario de bizcochos y rellenos.

Realizaremos conjuntamente con los alumnos las siguientes recetas:

- Naked cake de vainilla de Madagascar con crema de nocciolata blanca y almíbar de ron
- Bundt cake de chocolate sin gluten y sin lactosa (opción ideal para personas con intolerancia)
- Layer cake de manzana especiada con crema de caramelo
- Layer cake de té matcha con nata y fresas a la pimienta
- Cupcakes de cerveza Guinness con crema de queso e higos
- Cupcakes de coco con crema de café arábigo y crujiente de almendras



Sesión 8: Mesas dulces (7.5 horas). Día 20/07/2017. 9.30 a 17.30 hs (30' lunch). Profesora: Mercè Sotero.

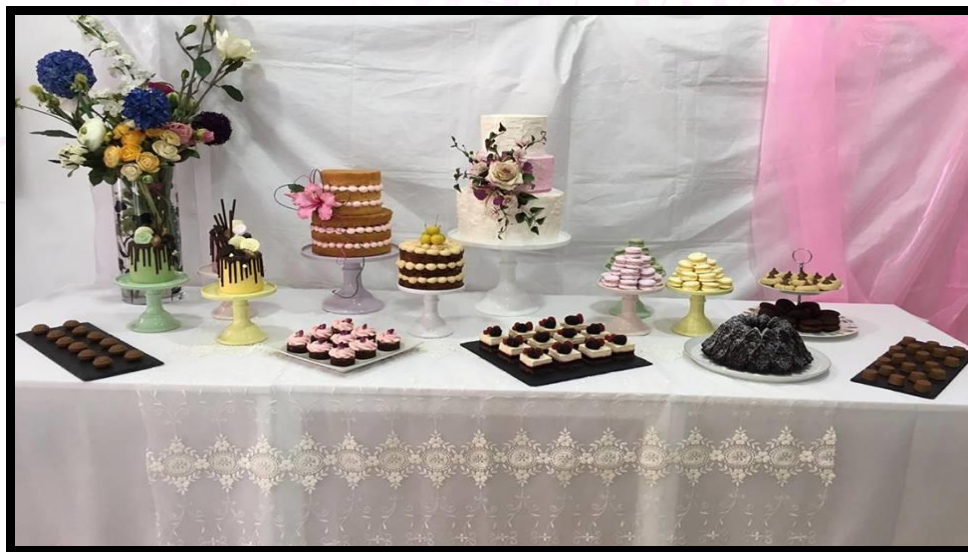
En esta sesión enseñaremos todo lo necesario e imprescindible para diseñar, elaborar, organizar, vender y montar una mesa dulce. Hablaremos del atrezzo, colores, tipos de mesas dulces (infantiles, de boda, rústicas). Comentaremos acerca de la distribución ideal

de los dulces en la mesa, de los elementos principales y cómo destacarlos y de los elementos secundarios.

Realizaremos 8 recetas y montaremos una mesa dulce a modo de ejemplo práctico.

Las recetas que realizaremos serán:

- Mini cakes de brownie de chocolate belga y haba de tonka y crema de pétalos de rosa
- Whoopie pies de chocolate con crujiente de gianduja y frambuesas
- Cheesecake de Baileys con gelée de frutos rojos
- Petit four de chocolate con caramelo y oreo
- Vasitos de crema de chocolate blanco y mousse de lima
- Rosas de swiss merengue con ganache de chocolate blanco y vainilla de Bourbon
- Cookies de mantequilla de cacahuete y besos de chocolate con leche y almendras
- Mini drip cakes de naranja, cardamomo y crema de Cointreau



Sesión 9: Tartas de boda con flores de azúcar (24 horas). Días 21/07/2017, 22/07/2017 y 23/07/2017 9.30 a 18 hs (30' lunch). Profesoras: Mercè Sotero y Susanna Ruggerini.

En esta sesión aprenderemos a decorar tartas de boda y a realizar flores de azúcar. Cada alumno realizará una tarta de 3 pisos de altura.

- Trabajaremos con 2 pisos de bizcochos reales, los cuales se entregarán al iniciar el curso y un piso con tarta falsa (dummie).
- Aprenderemos a rellenar y cubrir las tartas con ganache de chocolate.
- Realizaremos el almíbar, aprendiendo a aromatizarlo, para su posterior calado en la tarta.
- Aprenderemos a cortar, nivelar, calar, rellenar y cubrir 2 tartas para darle un buen acabado interior. Se trabajará la técnica de bordes perfectos.
- Cubriremos las tartas con glasa y daremos los consejos necesarios para realizar un acabado perfecto.
- Hablaremos brevemente sobre la entrevista con los novios, la prueba de degustación con ellos, el diseño de la tarta, el presupuesto y el transporte. Realizaremos el montaje de la tarta, obteniendo así una tarta de bodas de 3 pisos. Esta misma tarta será decorada con las flores de azúcar que se realizarán en los 2 días siguientes, posteriores a la realización de la tarta.
- Proporcionaremos un dossier con la receta del bizcocho de la tarta decorada, así como la del almíbar y ganache de chocolate.
- Aprenderemos cómo hacer una rosa con sus hojas, un lirio mariposa, la flor de alcaparras y corazones chinos.
- Hablaremos sobre las distintas marcas de pasta de flores y cuáles son las más aptas, dependiendo del clima en dónde estemos. También comentaremos sobre la opción de realizar las flores con porcelana fría y sus ventajas y desventajas.
- Se enseñará como estirar la pasta de flores para poder alambrar los pétalos y se trabajará con pasta sutil para que éstos parezcan lo más reales posibles.
- Trabajaremos todos los detalles de la flor a nivel botánico. Es muy importante comprender que una flor botánica requiere muchas más horas de trabajo que una flor de fantasía pero el resultado que obtendremos será de una calidad indiscutible.
- Aprenderemos el pintado con colorantes en polvo comestibles, sombreados y como dar tridimensionalidad a la flor con tonos de color.
- Montaremos las flores en la tarta de 3 pisos realizada el primer día de la sesión.
- Cada alumno se llevará la tarta realizada durante los 3 días de trabajo y decorada con flores de azúcar.



Precio:

Curso de repostería intensivo (79 horas): 1250 €

Modalidades de pago:

- Pago total por transferencia bancaria o con tarjeta de crédito en El món dolç de Clàudia.
- 5 pagos de 250€ sin intereses a realizarse del siguiente modo: primer pago al efectuar la reserva, segundo pago antes del 15 de Febrero, tercer pago antes del 15 de Marzo, cuarto pago antes del 15 de Abril y quinto pago antes del 15 de Mayo.

El precio del curso incluye: comida, materiales y supervisión directa de cada profesor.

Diploma:

Cada participante recibirá un diploma emitido por el “Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari” (CRESCA) de la UPC (Universitat Politècnica de Catalunya) y El món dolç de Clàudia, S.L.

Para poder recibir el diploma es imprescindible la asistencia a todas las sesiones formativas.

Inscripcions:

Para solicitar plaza, se deberá enviar un mail a cursos@elmondolcdeclaudia.com, indicando nombre, apellido, DNI, dirección, código postal y teléfono de contacto del solicitante, como así también el curso en el que se desea realizar la inscripción.

Política de Cancelación:

Por parte de la organización: si el curso es cancelado por la organización, se hará el reintegro del importe abonado por el alumno hasta la fecha.

Por parte del alumno: no existen posibilidades de reembolso de lo abonado si el alumno cancela su asistencia al curso.

En ningún caso la organización se hará cargo de los gastos que pueda incurrir el alumno para la realización del curso (gastos de alojamiento, vuelos, dieta, transporte).

Importante

-Será imprescindible consultar disponibilidad de las plazas vía email antes de efectuar la reserva del curso.

-Una vez confirmada la disponibilidad de plaza, se dispone de 3 días para realizar el ingreso. Si en ese plazo no hemos recibido el ingreso, la plaza quedará automáticamente liberada.

-Las plazas se otorgarán en riguroso orden de inscripción.

-El dinero abonado será válido únicamente para la fecha del curso y no es reembolsable.

-La plaza reservada no es transferible a otra persona en caso de no poder asistir al curso.

-No está permitido publicar fotos del seguimiento en clase. Sí se pueden hacer fotos pero deben ser para uso personal. Se podrá publicar el diseño final de cada sesión al acabar la clase.

-No está permitido filmar la clase.

-El hecho de efectuar los cursos anteriormente mencionados, NO PROPORCIONA derechos sobre el contenido y reproducción idéntica de los mismos sin el permiso de cada profesor.

-Al ser notificados por email, los participantes reciben estas indicaciones y se entienden por aceptadas las condiciones aquí descritas.

-Las personas que viajen desde otras ciudades y necesiten alojamiento, podrán alojarse si así lo desean en el hotel Porta Fira**** o en el hotel SB Plaza Europa**** (email para consultas reservasportafira@h-santos.es y reservations.plazaeuropa@sbhotels.es)

- Si necesitáis servicio de taxi podéis solicitarlo a la escuela, enviando mail a info@elmondolcdeclaudia.com