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

Presentación y visión

"El món dolç de Claudia 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 Claudia, 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 Claudia"
Calle Castelao, 167 - 08902 – Hospitalet de Llobregat - Barcelona
Teléfono: +34 93 422 1367 / 638 847 615
Email: cursos@elmondolcdeclaudia.com

Profesorado

Instructores: ICE Formación, Claudia Cetro, Mercè Sotero, Enric Riera Valls (Cresca – UPC), Joana Cazorla i Huertas, Susanna Ruggerini y Beatriz Rodríguez Vallina.

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.

Claudia 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 Politécnica 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".

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.

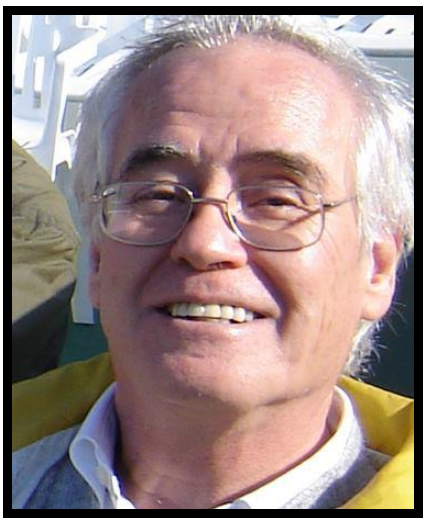
A raíz de ello, decidió formarse para perfeccionar sus conocimientos en el mundo de la repostería creativa.

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 Claudia, 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, Crecs)
Dirección de calidad, en empresas de materiales de envase (Grace, Soplaril)
Dirección de producción, en fabricantes de snacks y frutos secos (Crecs)
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. Ramón Llull), CESIF (CEU)
- Asesor del CRESCA (Centre de Recerca en Seguretat i Control dels Aliments), de la Universitat Politécnica de Catalunya

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 Schreibnan 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 Arribálzaga.

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.

Sus trabajos:

Susanna Ruggerini

Nacida en Italia y viviendo en Tarragona hace muchos años.

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

Comenzó su formación realizando cursos en Cakes Haute Couture de Sitges, escuela dirigida por Patricia Arribálzaga 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)

Año 2015, 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

Año 2016, medalla de oro y segundo premio en la feria de Squires Kitchen en Farnham (UK) y dos medallas de oro en Cake International de Birmingham (UK).

Año 2017, medalla de oro y tercer premio en la feria de Squires Kitchen en Farham (UK).

Sus trabajos:

CLASS 2
GOLD
CLASS 2
SECOND PRIZE
212

Cake
SILVER

3rd
2015
Cake
GOLD

Beatriz Rodríguez Vallina

Nacida en Oviedo, reside en San Sebastián-Donostia, hasta que en 1998 se traslada a La Rioja donde actualmente reside.

Abogada y profesora de derecho, cuelga la toga y los libros de texto en 2005. A partir de ese momento dedica todo su tiempo y recursos en ampliar sus conocimientos sobre gastronomía y a profundizar en otra de sus grandes pasiones, la fotografía.

Vinculada desde muy joven a la Sociedad Fotográfica de Gipuzkoa y de la mano de su padre el fotógrafo Manuel Rodríguez Prieto, empezó revelando en cuarto oscuro, vivió la revolución digital dejando atrás las cámaras analógicas, y se introdujo en el mundo de la edición en cuanto Photoshop vio la luz.

En 2012 abre un blog al que llama Tobegourmet y que le permite expresarse en las anteriores facetas. Enseguida sobresale por la calidad de sus imágenes y especial estilo a la hora de presentar los platos como apetecibles bodegones comestibles.

En 2015 una editorial la contacta para escribir su primer libro del mismo título y fotografías propias. En 2016 es propuesta para formar parte de la Academia Riojana de Gastronomía.

Actualmente escribe sobre gastronomía y tendencias en Thermomix Magazine, imparte cursos de fotografía online y presenciales, y es “home economist" realizando trabajos de fotografía para marcas de primera línea creando contenido para sus webs y RRSS.

Podéis ver sus fotografías ilustrando este año el calendario corporativo de la prestigiosa marca de cocinas Santos.

Sus trabajos:

Plazas disponibles: 17

El curso se realizará con un mínimo de 12 alumnos inscritos y un máximo de 17 alumnos.

Programa:

Curso de especialización en repostería intensivo (79 horas). Del 03/09/2018 al 12/09/2018.

Sesión 1: Introducción al negocio de la repostería (3.5 horas). Día 03/09/2018. 10 a 13.30 hs. Profesora: Claudia 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 03/09/2018. 15 a 19 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 alimentaría.

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 toxinfecciones 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.

<u>Sesión 3</u>: Bundts Cakes y Pies (6 horas). Día 04/09/2018. 8 a 14 hs. Profesora: Mercè Sotero

En esta sesión aprenderás a realizar bundt cakes y pies, ideales para una presentación muy vistosa y sin complejidad en cuanto a la preparación y decoración. Realizaremos:

- Bundt cake de chocolate sin gluten y sin lactosa (opción ideal para personas con intolerencia)
- Bundt cake de calabaza y manzanas con glaseado de chocolate con caramelo.
- Bundt cake de canela y nueces.
- Bundt cake de zanahoria.
- Strawberry pie con crema madame.
- Fruit pie con crema de chocolate.

<u>Sesión 4</u>: <u>Seguridad y control alimentario</u> (2 horas). Día 05/09/2018. 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 repostaría 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)

<u>Sesión 5:</u> <u>Bizcochos y rellenos</u> (7.5 horas). Día 05/09/2018. 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 deseas 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 Madagastar con crema de nocciolata blanca y almíbar de ron

- Layer cake de manzana especiado con crema de caramelo

- Layer cake de té matcha con nata y fresas a la pimienta
- Cupcakes de cerveza Guiness con crema de queso e higos
- Cupcakes de coco con crema de café arábigo y crujiente de almendras
- Muffins de chocolate con crema de oreo.

<u>Sesión 6</u>: <u>Galletas decoradas</u> (7.5 horas). Día 06/09/2018. 9.30 a 17.30 hs (30' lunch). Profesora: Joana Cazorla i Huertas.

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

Realizaremos la elaboración de la masa, horneado y decoración de un proyecto de galleta en 3D.

Variedad de recetas ricas e ideales para decorar que podrás 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 técnicas para dibujar sobre la galleta.

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

Difuminados, sombreados para dar efecto de profundidad o luz.

No delineamos.

Decorar imágenes en volumen o 2D.

Crearemos fondos con técnicas de pintura con acabado envejecido.

Técnica de pintura a mano sobre glasa.

<u>Sesión 7</u>: <u>Tartas de boda con flores de azúcar</u> (25 horas). Día 07/09/2018, 9.30 a 19 hs, día 08/09/2018, 8.30 a 18 hs y 09/09/2018, 9.30 a 17 hs (30' lunch cada día). Profesoras: Susanna Ruggerini y Mercè Sotero.

En esta sesión aprenderemos a decorar tartas de boda y a realizar flores de azúcar. Cada alumno realizará una tarta de 2 pisos de altura.

- Trabajaremos con 2 pisos de bizcochos reales, los cuales se entregarán al iniciar el curso.
- 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.
- Una vez cubiertas las tartas con ganache, aplicaremos la técnica "Velvet – Terciopelo" 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 rosa David Austin, 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 2 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.

<u>Sesión 8</u>: Fotografía, estilismo culinario, blogs y redes sociales (15 horas). Días 10/09/2018 y 11/09/2018. 9.30 a 17.30 hs (30' lunch). Profesora: Beatriz Rodríguez Vallina.

LA CAMARA DE FOTOS Y EL DISPARO MANUAL.

Diferencia entre cámara réflex y cámara automática.
Qué cámara me interesa?
Los objetivos o lentes fotográficas.
Los parámetros esenciales en fotografía. Iso, velocidad y aperturas.

LA FOTOGRAFIA CON MOVIL

La luz y la posición frente al objeto.
Los planos: frontal, cenital y picado.
Improvisar con el móvil. Recursos.
Apps para editar una fotografía con móvil.

LA COMPOSICION Y SUS REGLAS

La regla de tercios.
Como lograr una fotografía bien compuesta
El centro de interés y el peso visual.
La importancia de las líneas en la fotografía.

ESTILISMO EN FOTOGRAFIA CULINARIA.

Localizaciones.
Las bases y los fondos.
Recursos de atrezzo para fotografía gastronómica.
Trucos para fotografiar alimentos y que luzcan perfectos.

CREAR Y GESTIONAR UN BLOG.

Blogger o Wordpress.
Estructura fundamental de un blog.
Un buen post: el contenido.
Un poco de SEO.
Como dar a conocer mi blog.

LAS REDES SOCIALES

Las RRSS como instrumento de difusión de una marca o negocio.
LinkedIn, Facebook, twitter, Instagram, Pinterest y google +
Qué se quiere transmitir. Selección de objetivos.
Organización y gestión de nuestras redes sociales.

<u>Sesión 9</u>: <u>Mesas dulces</u> (8.5 horas). Día 12/09/2018. 9 a 18 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 7 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
- Cookies de mantequilla de cacahuete y besos de chocolate con leche y almendras
- Mini drip cakes de naranja, cardamomo y crema de Cointreau

Precio:

Curso de repostería intensivo (79 horas): 1350 €

Modalidades de pago:

- Pago total por transferencia bancaria o con tarjeta de crédito en El món dolç de Claudia.
- 2 pagos de 675€ sin intereses a realizarse del siguiente modo: primer pago al efectuar la reserva y segundo pago antes del 15 de Agosto. Una vez pasada la fecha del 15 de Agosto, se deberá realizar un solo pago de 1350 euros, no pudiendo optar al pago en 2 plazos.

El precio del curso incluye: comida (en aquellas sesiones en las que está especificado en el programa), 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 Claudia, S.L.

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

Inscripciones:

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****, en el hotel SB Plaza Europa**** o en los apartamentos Ona Living Barcelona (email para consultas reservas.portafira@h-santos.es, reservations.plazaeuropa@sbhotels.es y recepcion@onalivingbarcelona.com)

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