

JORDI BORDAS

Jordi Bordas es un profesional **creativo** con la motivación de revolucionar el sector de la pastelería.

Su afán emprendedor le ha permitido desarrollar el método B·Concept: un conjunto de **técnicas innovadoras** en **tendencias saludables** vinculadas a la gastronomía dulce, logrando, además, potenciar los sabores, aromas y texturas y promoviendo procesos eficaces de producción en los obradores y cocinas.

La pasión por su trabajo y la implicación que adquiere en sus proyectos le convierten en un líder carismático, responsable y motivador. Todas estas características le llevaron a proclamarse **Campeón de la Copa del Mundo de Pastelería 2011**, siendo el líder del primer equipo español en alcanzar dicha meta.

A principios de 2015 inauguró su propia **aula de formación** en Viladecans, un espacio dedicado a la formación de pastelería.

Actualmente, Jordi combina las formaciones en el aula con otras alrededor del mundo, en las que presenta y enseña su particular visión de la pastelería y el **B·Concept**, un método dirigido a profesionales para crear recetas desde cero.

B·CONCEPT

Para crear una nueva elaboración, hasta ahora, era necesario recurrir al recetario clásico de pastelería para obtener los ingredientes, la cantidad necesaria y la técnica a utilizar para conseguir un buen resultado. Las recetas comunes, por lo tanto, han estado fuertemente ligadas a la tradición, limitando así la **libertad creativa** del profesional.

Con la inquietud de superar estas barreras Jordi Bordas ha desarrollado un método que le permite desprenderse de los límites establecidos y crear sus propias recetas desde cero.

Método

El proceso de ensayo-error ralentiza, dificulta y añade un coste extra al trabajo del artesano.

Con el método B·Concept el profesional puede desarrollar **nuevas recetas** partiendo de unos parámetros que cada uno escoge y gradúa. B·Concept parte de un estudio exhaustivo de materias primas, técnicas, procesos, fenómenos y reacciones fisicoquímicas, así como de los utensilios y la maquinaria que intervienen en cada elaboración.

Resultados

B·Concept otorga libertad creativa. El profesional puede definir los atributos de sus creaciones logrando una personalización y un carácter diferenciado. Con B·Concept, Jordi Bordas, ha logrado plasmar en sus elaboraciones sus convicciones y personalidad.

Los atributos que le ha permitido desarrollar giran en torno a la **pastelería saludable**, ligera en grasas y bajo aporte calórico, aumentando la intensidad de sabor y trabajando texturas más ligeras y fáciles de digerir.

EMBAJADOR DE MARCA

Actualmente Jordi Bordas es embajador de Chocolates **Felchlin** y **Ravifruit**. Con ambas compañías viaja por todo el mundo divulgando sus investigaciones y su metodología a través de sus ingredientes de máxima calidad.

AULA DE FORMACIÓN

Jordi Bordas inauguró en 2015 su aula de formación, ubicada en Viladecans, Barcelona. En ella se imparten **cursos especializados** en pastelería, adaptados a distintos niveles y que gozan de un gran **prestigio internacional**.

La metodología de aprendizaje se basa en la observación de la elaboración de las recetas por parte del chef y de la **ejecución práctica** de los procesos más interesantes por parte del alumno.

Los cursos acogen a un **máximo de 8 participantes**, permitiendo así un contacto directo con el profesor, las técnicas y los ingredientes.

Además, los cursos cuentan con un gran equipo de profesionales que preparan y pesan las recetas previamente, optimizado el desarrollo de las formaciones para sacar el **máximo provecho**.

En cada uno de los cursos que imparte en su aula, Jordi Bordas aplica su particular visión de la pastelería, dotando de los **conocimientos** necesarios a cada alumno para elaborar su propia pastelería.

REDES SOCIALES