

## JORDI BORDAS

Jordi Bordas est un professionnel créatif, avec pour motivation celle de bouleverser le secteur de la pâtisserie. Son esprit entrepreneur lui a permis de développer la méthode **B·Concept**: un ensemble de **techniques innovatrices quant à tendances saines** liées à la gastronomie sucrée, arrivant de plus à réhausser les saveurs, les arômes et les textures, et favorisant des processus de production efficaces en cuisine et dans les ateliers. Jordi est passionné par son métier et son implication dans ses projets font de lui un leader charismatique, responsable et motivateur. Toutes ces caractéristiques le conduirent à se proclamer **Champion de la Coupe du Monde de Pâtisserie 2011**, étant le capitaine de la première équipe espagnole à remporter ce titre. Au début de l'année 2015, il inaugura la **salle de formation** à Viladecans, un espace dédié à la formation en pâtisserie. Actuellement, Jordi combine les formations dans la salle ainsi que d'autres de par le monde, où il présente et partage sa vision de la pâtisserie et le **B·Concept**, une méthode qui vise les professionnels pour la création de recettes de zéro.

## B·CONCEPT

Jusqu'à aujourd'hui, pour créer une nouvelle élaboration, il était nécessaire d'avoir recours au livre classique de la pâtisserie pour connaître les ingrédients, la quantité nécessaire et la technique à adopter afin d'obtenir un bon résultat. Les recettes communes ont donc été fortement liées à la tradition, limitant ainsi la **liberté créative** du professionnel. Souhaitant surmonter ces barrières, Jordi Bordas a développé une méthode qui lui permet de se défaire des limites établies et de créer ses propres recettes, partant de zéro.

### Méthode

Le processus d'essai-erreur ralentit, rend plus difficile et ajoute un coût extra au travail de l'artisan. Avec la méthode B·Concept, le professionnel peut développer de **nouvelles recettes**, partant de paramètres choisis et réglés par lui-même. B·Concept a été développé à partir d'une étude exhaustive de matières premières, techniques, processus, phénomènes et réactions physiques et chimiques, ainsi que des ustensiles et machines qui interviennent durant chaque élaboration.

### Resultats

B·Concept confère une liberté créative. Le professionnel peut définir les attributs de ses créations, arrivant ainsi à une personnalisation et à un caractère différencié. Avec B·Concept, Jordi Bordas a réussi à exprimer, dans ses créations, ses convictions et sa personnalité. Les attributs qui lui ont permis de se développer tournent autour de la **pâtisserie saine**, légère en grasses et basse en apports caloriques, augmentant l'intensité des goûts et travaillant des textures plus légères et faciles à digérer.

## AMBASSADEUR DE MARQUE

Actuellement, Jordi Bordas est ambassadeur de **Chocolats Felchlin** et **Ravifruit**. Avec ces deux compagnies, il voyage à travers le monde et divulgue ses recherches et sa méthodologie au travers de leurs ingrédients, d'une qualité maximum.

## SALLE DE FORMATION

En 2015, Jordi Bordas a inauguré sa salle de formation, située à Viladecans, Barcelone, où des cours de pâtisserie spécialisés sont donnés. Ces cours sont adaptés à différents niveaux et jouissent d'une solide **réputation internationale**.

La méthodologie d'apprentissage se base sur l'observation de l'élaboration, par le chef, des recettes, et de l'exécution pratique des processus les plus intéressants par l'élève.

Nos cours sont **limités à 8 participants**, offrant ainsi un contact direct avec le professeur, les techniques et les ingrédients.

De plus, les cours disposent d'une grande équipe de professionnels, qui préparent et pèsent les recettes au préalable, optimisant le développement des formations afin d'en tirer un profit maximum.

Durant les cours qu'il donne dans sa salle, Jordi Bordas applique sa vision particulière de la pâtisserie, dotant les élèves des connaissances nécessaires en vue de l'élaboration de leur propre pâtisserie.

## RESEAUX SOCIAUX