

Curso de pastelería B·Concept online y extendido



Presentación

Fórmate a distancia con este nuevo curso ampliado con contenidos inéditos y descubre todos los secretos del B·Concept, el método para formular recetas desde cero, desarrollado por el Campeón del Mundo de Pastelería Jordi Bordas.

- ✓ Entenderás **la función de los ingredientes** según su estructura molecular.
- ✓ Dominarás las técnicas de creación de texturas.
- ✓ Lograrás formular tus propias recetas desde cero.
- ✓ Aprenderás a elaborar productos más sanos, ligeros y sabrosos.



Datos clave



Certificado por Jordi Bordas

Obtén un certificado de pastelería expedido por la Escuela Jordi Bordas.



100 % online

Hazlo a distancia desde cualquier dispositivo con conexión a internet.



Formación guiada

Nuestro equipo te acompaña durante los primeros 9 meses de formación.



14 meses de acceso

Accede durante más de un año al contenido del Campus Virtual.



Webinars en directo

Asiste a 5 webinars de resolución de dudas con nuestro equipo.



Recetas y materiales descargables

Descarga los materiales en PDF e imprímelos para tenrlos a mano.



Vídeo-lecciones en alta calidad

Visualiza las más de 50 horas de vídeo en alta resolución.



Dossier teórico de 400 páginas

Descarga el dossier exclusivo con toda la teoría del método B·Concept.



Tests de autoevaluación

Pon a prueba tus conocimientos al finalizar cada lección.



Foros tematizados de soporte

Comparte tu experiencia y tus dudas con el resto de los alumnos.



Acompañamiento personalizado

Pregúntanos, nuestro equipo estará ahí para guiarte y acompañarte.



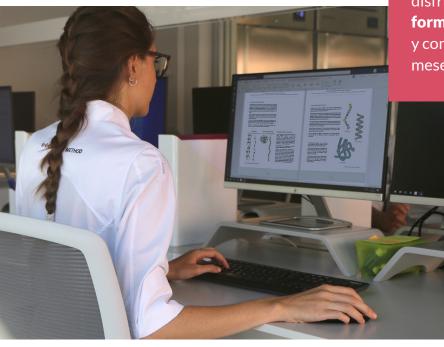
Equipo formativo de alto nivel

Jordi Bordas, Adrianna Jaworska y su equipo de I + D + i.

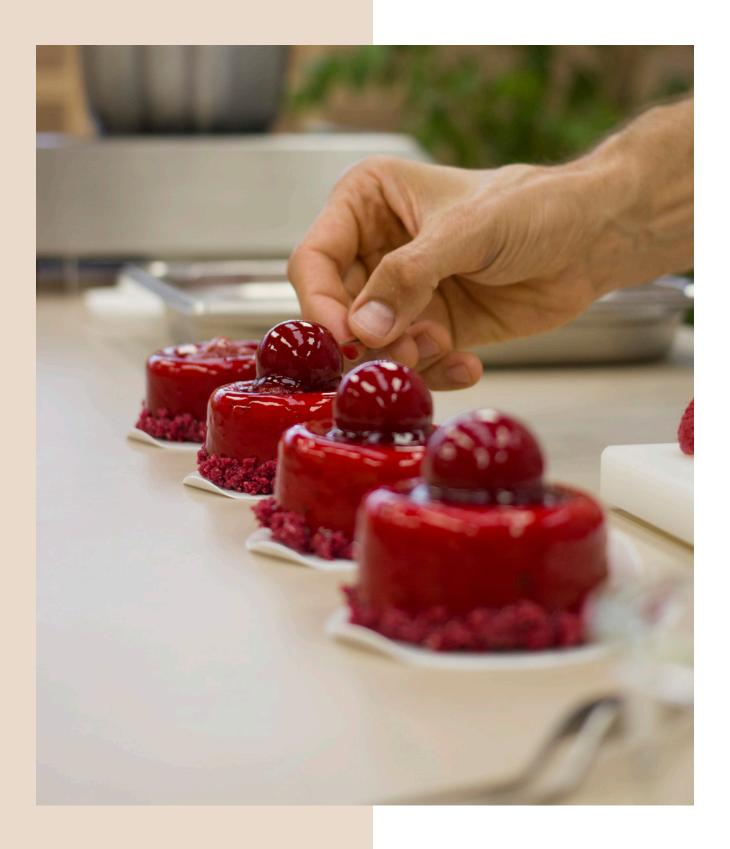
A quién va dirigido

Independientemente de que seas una persona aficionada, estés estudiando o te dediques profesionalmente a la pastelería, este curso es para ti si...

- ✓ Te apasiona la pastelería y quieres entender y dominar todos los procesos de tus recetas.
- ✓ Diriges o trabajas en una pastelería, un restaurante o un hotel y quieres transmitir tus valores a través de tus elaboraciones.
- ✓ Buscas **rediseñar y adaptar tus recetas** para satisfacer tus necesidades y las de tus clientes (intolerancias, normativas, tendencias del mercado...).
- ✓ Necesitas modificar y equilibrar recetas según tus gustos y resolver problemas de estabilidad, sabor o textura.
- Quieres optimizar tu tiempo y tus recursos controlando todos los ingredientes y procesos, evitando pruebas innecesarias.



También es para ti si, además, quieres disfrutar de todas las **ventajas de una formación online**: desde cualquier lugar y con acceso a los contenidos durante 14 meses.



Equipo formativo

El curso está impartido por Jordi Bordas, Adrianna Jaworska y su equipo de Investigación y Desarrollo, formado por grandes profesionales que aportan diferentes talentos a un programa formativo único.



Jordi Bordas

Campeón del Mundo de Pastelería, fundador de la Escuela de Pastelería Jordi Bordas y creador del método B·Concept.

Adrianna Jaworska

Directora del departamento de I+D+i y formadora en pastelería en Jordi Bordas.



Contenido del curso

En este curso de pastelería hemos compilado todos los conocimientos adquiridos a lo largo de más de 10 años de experiencia e investigación. Está distribuido en 4 módulos, diseñados para que adquieras los conocimientos teóricos y prácticos necesarios y aprendas a formular recetas con el método B·Concept de forma progresiva.

MÓDULO 1. MOLÉCULAS EN PASTELERÍA

Lección 1. Agua

Lección 2. Lípidos

Lección 3. Proteínas

Lección 4. Carbohidratos

Lección 4.1. Azúcares

Lección 4.2. Almidones

Lección 4.3. Fibras

MÓDULO 2. TÉCNICAS DE PASTELERÍA

Lección 1. Emulsificación

Lección 2. Aireación

Lección 3. Espesamiento

Lección 4. Gelificación

MÓDULO 3. FORMULACIÓN DE RECETAS

Lección 1. El método B. Concept

Lección 2. Formulación de recetas por textura

Lección 3. Comparativas de recetas

Lección 4. Formulación de recetas

Lección 4.1. Recetas con frutas ácidas

Lección 4.2. Recetas con frutas menos ácidas

Lección 4.3. Recetas con infusiones

Lección 4.4. Recetas con lácteos

Lección 4.5. Recetas con frutos secos

Lección 4.6. Recetas con chocolate

Lección 4.7. Recetas con alcohol

Lección 4.8. Recetas de mousses veganas

MÓDULO 4. ELABORACIONES DE PASTELERÍA

Lección 1. Recetas anexas

Lección 2. Chocococo

Lección 3. Festuc

Lección 4. Cheesecake

Lección 5. Hazelnut Tiramisu

Lección 6. Ferro

Lección 7. Framboisier Pearl

Lección 8. Macadamia

Lección 9. Mont Fuji

Lección 10. Crosta de plátano y pecán

Lección 11. Tarta Bourdaloue

Lección 12. Coco&Carrot Cake

Lección 13. Paris-Brest de chocolate

MÓDULO 1. MOLÉCULAS EN PASTELERÍA

Para poder comprender el funcionamiento de una receta, es indispensable que conozcas, en primer lugar, cuál es la composición molecular de los ingredientes que estás utilizando. Por esta razón, el curso comienza con este primer módulo teórico en el que nuestro equipo de I+D+i hace un análisis exhaustivo de las principales moléculas alimentarias, tales como el agua, los lípidos, las proteínas o los carbohidratos.

Vídeo. Introducción a las moléculas en pastelería

LECCIÓN 1. Agua

Vídeo 1. Propiedades fisicoquímicas y funcionales del agua

Vídeo 2. Estados físicos del agua

Vídeo 3. El agua y la estabilidad de las recetas de pastelería

Lectura. Agua

Test de autoevaluación. Agua

LECCIÓN 2. Lípidos

Vídeo 1. Estructura y propiedades fisicoquímicas de los lípidos

Vídeo 2. Propiedades funcionales de los lípidos

Lectura. Lípidos

Test de autoevaluación. Lípidos

LECCIÓN 3. Proteínas

Vídeo 1. Estructura y propiedades fisicoquímicas de las proteínas

Vídeo 2. Propiedades funcionales de las proteínas

Vídeo 3. Las proteínas y la estabilidad de las recetas de pastelería

Lectura. Proteínas

Test de autoevaluación. Proteínas

LECCIÓN 4. Carbohidratos

Vídeo. Introducción a los carbohidratos

LECCIÓN 4.1. Azúcares

Vídeo 1. Estructura y clasificación de los azúcares

Vídeo 2. Propiedades fisicoquímicas de los azúcares

Vídeo 3. Propiedades funcionales de los azúcares

Lectura. Azúcares

Test de autoevaluación. Azúcares

LECCIÓN 4.2. Almidones

Vídeo 1. Estructura y clasificación de los almidones

Vídeo 2. Propiedades fisicoquímicas de los almidones

Vídeo 3. Propiedades funcionales de los almidones

Lectura. Almidones

Test de autoevaluación. Almidones

LECCIÓN 4.3. Fibras

Vídeo 1. Estructura y clasificación de las fibras

Vídeo 2. Propiedades funcionales de las fibras

Vídeo 3. Fibras funcionales usadas en pastelería

Vídeo 4. Pectinas

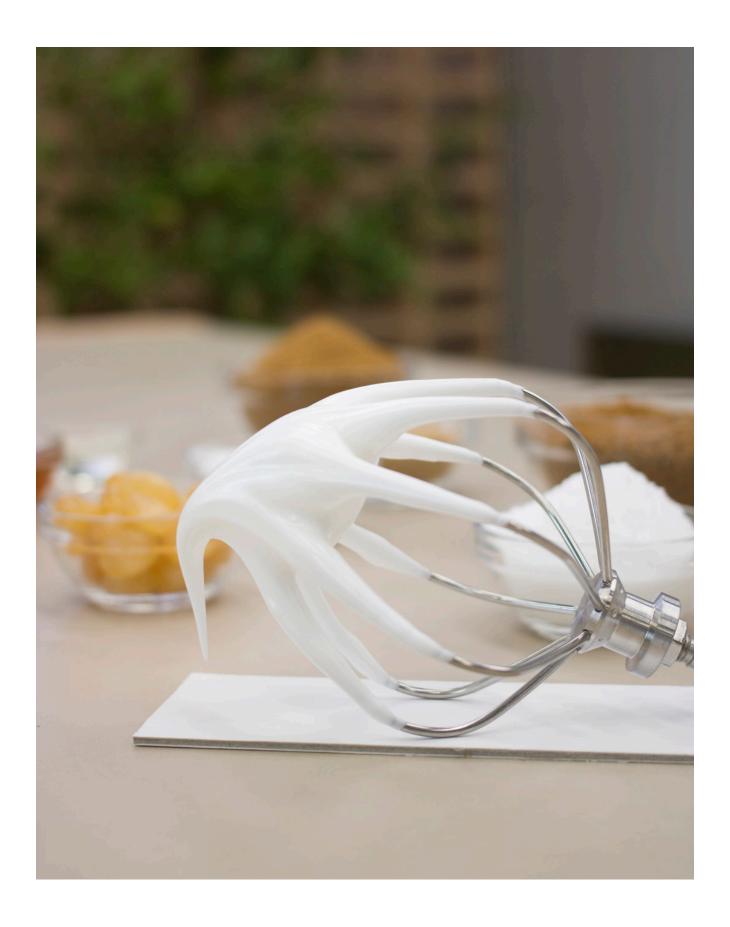
Vídeo 5. Gomas

Vídeo 6. Fibras de cítricos

Vídeo 7. Fructanos

Lectura. Fibras

Test de autoevaluación. Fibras



MÓDULO 2. TÉCNICAS DE PASTELERÍA

El siguiente paso para conseguir formular recetas desde cero consiste en entender las interacciones y las uniones de moléculas estudiadas en el primer módulo. Por eso, en el siguiente, hablaremos sobre las posibilidades que nos ofrecen en función de cómo las organizamos y trabajamos con ellas. Gracias a las moléculas, podemos crear cualquier textura, como cremosos, mousses, compotas o gelificados. Y, para obtener estas texturas, en pastelería disponemos de 4 técnicas básicas: la emulsificación, la aireación, el espesamiento y la gelificación.

LECCIÓN 1. Emulsificación

Vídeo 1. Introducción a la técnica de la emulsificación

Vídeo 2. Agentes emulsionantes

Vídeo 3. Cómo elegir un agente emulsionante

Lectura. Emulsificación

Test de autoevaluación. Emulsificación

LECCIÓN 2. Aireación

Vídeo 1. Introducción a la técnica de la aireación

Vídeo 2. Agentes aireantes

Vídeo 3. Cómo elegir un agente aireante

Lectura. Aireación

Test de autoevaluación. Aireación

LECCIÓN 3. Espesamiento

Vídeo 1. Introducción a la técnica del espesamiento

Vídeo 2. Agentes espesantes

Vídeo 3. Cómo elegir un agente espesante

Lectura. Espesamiento

Test de autoevaluación. Espesamiento

LECCIÓN 4. Gelificación

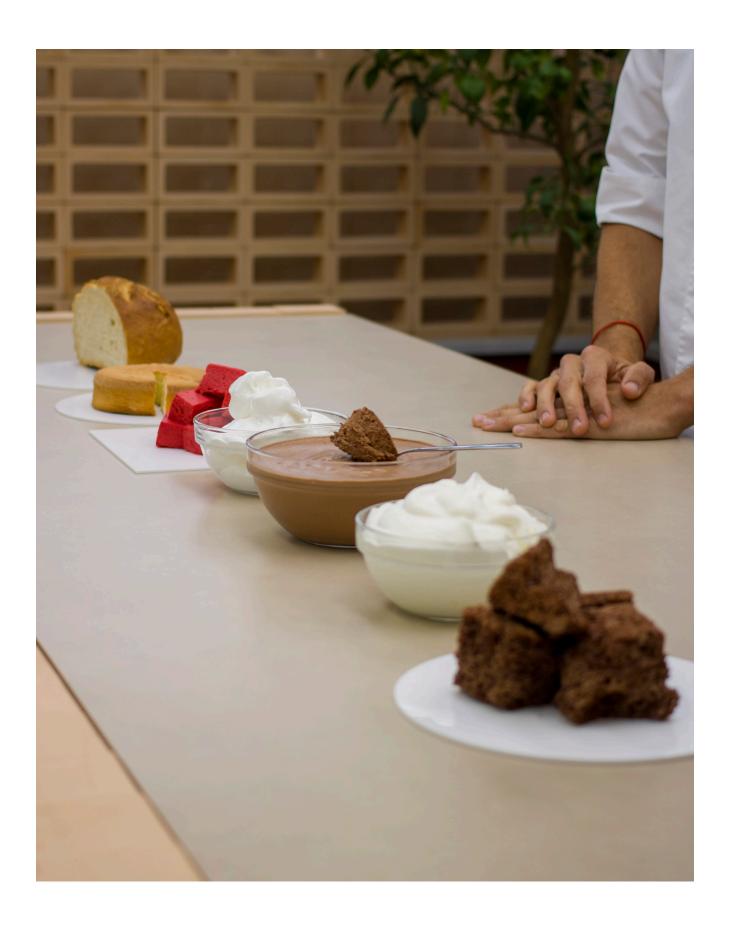
Vídeo 1. Introducción a la técnica de la gelificación

Vídeo 2. Agentes gelificantes

Vídeo 3. Cómo elegir un agente gelificante

Lectura. Gelificación

Test de autoevaluación. Gelificación



MÓDULO 3. FORMULACIÓN DE RECETAS

Llegamos al tan esperado módulo de formulación de recetas con el método B·Concept. Una vez has comprendido las moléculas y las técnicas, ya cuentas con la base teórica indispensable para coger lápiz y papel y empezar a pensar tus propias recetas. En este módulo, Jordi Bordas te explicará en profundidad el método paso a paso a través de un ejemplo desarrollado de principio a fin. Realizará varias comparativas para que veas de forma clara la diferencia entre recetas clásicas y formuladas con el B·Concept y te mostrará cómo él mismo ha formulado más de 30 recetas distintas completamente desde cero.

Vídeo. Introducción a la formulación de recetas paso a paso

LECCIÓN 1. EL MÉTODO PASO A PASO

Vídeo 1. Necesidades

Vídeo 2. Sabor: cómo elegir los sabores

Vídeo 3. Sabor: dulzor y cálculo de dulzor

Vídeo 4. Texturas y técnicas de creación de textura

Vídeo 5. Equilibrado

LECCIÓN 2. FORMULACIÓN DE RECETAS POR TEXTURAS

Vídeo 1. Introducción a la formulación de recetas por texturas

Vídeo 2. Formulación de una receta de gelificado paso a paso

Vídeo 3. Formulación de una receta de cremoso paso a paso

Vídeo 4. Formulación de una receta de mousse paso a paso

Test de autoevaluación

LECCIÓN 3. COMPARATIVAS DE RECETAS

Vídeo 1. Cremoso de chocolate tradicional vs. B. Concept

Video 2. Mousse de chocolate tradicional vs B·Concept

Vídeo 3. Mousse de coco tradicional vs. B. Concept

Vídeo 4. Cremoso de fresa tradicional vs. B. Concept

Vídeo 5. Cremoso de mango tradicional vs. B. Concept

Vídeo 6. Cremoso de limón tradicional vs. B. Concept

LECCIÓN 4. FORMULACIÓN DE RECETAS

LECCIÓN 4.1. RECETAS CON FRUTAS ÁCIDAS

- **Vídeo 1.** Introducción a las frutas ácidas
- **Vídeo 2.** Cremoso de fruta de la pasión
- **Vídeo 3.** Compota gelificada de arándanos
- Vídeo 4. Mousse de limón
- Test de autoevaluación

LECCIÓN 4.2. RECETAS CON FRUTAS MENOS ÁCIDAS

- Vídeo 1. Introducción a las frutas menos ácidas
- **Vídeo 2.** Cremoso de mandarina
- Vídeo 3. Gelificado de mango y fruta de la pasión
- Vídeo 4. Mousse de pera
- Test de autoevaluación

LECCIÓN 4.3. RECETAS CON INFUSIONES

- Vídeo 1. Introducción a las infusiones
- **Vídeo 2.** Cremoso de té Earl Grey
- **Vídeo 3.** Gelificado de café y cacao
- **Vídeo 4.** Mousse de canela
- Test de autoevaluación

LECCIÓN 4.4. RECETAS CON LÁCTEOS

- **Vídeo 1.** Introducción a los lácteos
- **Vídeo 2.** Cremoso de vainilla y nata
- **Vídeo 3.** Mousse de Tiramisú
- Vídeo 4. Mousse de queso crema
- Test de autoevaluación

LECCIÓN 4.5. RECETAS CON FRUTOS SECOS

- Vídeo 1. Introducción a los frutos secos
- **Vídeo 2.** Cremoso de pistacho
- Vídeo 3. Cremoso de praliné de avellana
- Vídeo 4. Mousse de cacahuete
- Test de autoevaluación

LECCIÓN 4.6. RECETAS CON CHOCOLATE

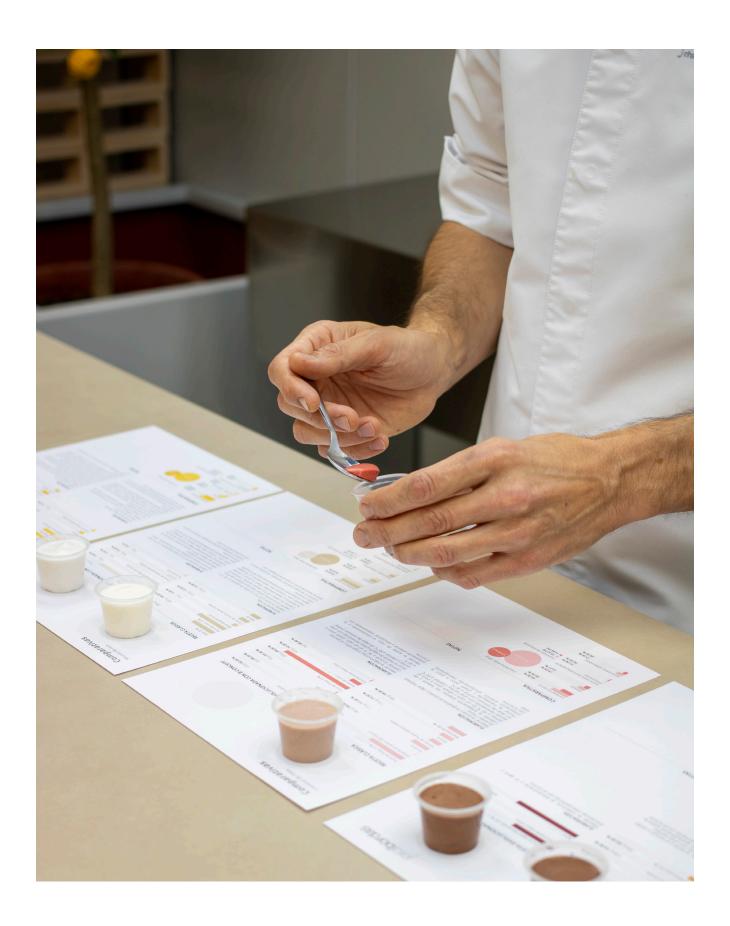
- **Vídeo 1.** Introducción al chocolate
- Vídeo 2. Cremoso de chocolate negro con crema inglesa y base agua
- **Vídeo 3.** Cremoso de chocolate con leche y pectina
- Vídeo 4. Mousse de chocolate negro con crema inglesa (agua) y nata montada
- Test de autoevaluación

LECCIÓN 4.7. RECETAS CON ALCOHOL

- **Vídeo 1.** Introducción al alcohol (a las recetas con alcohol)
- Vídeo 2. Cremoso de Baileys con chocolate con leche, whisky y vainilla
- Vídeo 3. Compota gelificada de vino tinto con trozos de pera
- **Vídeo 4.** Mousse de mojito
- Test de autoevaluación

LECCIÓN 4.8. RECETAS DE MOUSSES VEGANAS

- **Vídeo 1.** Introducción a mousses veganos/elaboraciones veganas
- Vídeo 2. Mousse vegano de fruta de la pasión
- Vídeo 3. Mousse de pistacho
- Vídeo 4. Mousse de chocolate negro
- Test de autoevaluación



MÓDULO 4. ELABORACIONES DE PASTELERÍA

Llegamos a la recta final del curso. Después de 3 intensos módulos, podemos pasar a la parte más visual y práctica. Jordi Bordas te ofrece la posibilidad de aprender a elaborar una colección de pastelería de alto nivel a través de 12 elaboraciones clave de su recetario más personal. Entre ellas, encontrarás recetas con chocolate, con frutas, con frutos secos o lácteas. También tendrás a tu disposición numerosas recetas sin gluten y sin lactosa, además de una elaboración hecha 100 % con recetas veganas. Un módulo para disfrutar y aprender al lado del Campeón del Mundo de Pastelería Jordi Bordas.

LECCIÓN 1. RECETAS ANEXAS

Video 1. Masa de gelatina

LECCIÓN 2. CHOCOCOCO

Vídeo 1. Presentación Chocococo

Video 2. Cómo elaborar el molde

Vídeo 3. Coberturas bean to bar (**)



Vídeo 5. Crumble de almendra y cacao (**)

Vídeo 6. Praliné de cacao (**)

Vídeo 7. Crujiente de almendra y cacao

Vídeo 8. Ganache de chocolate negro 82 % (***)

Vídeo 9. Cremoso de chocolate con leche de coco 40 % y coco

Vídeo 10. Gelificado de yuzu (YEGAN)

Vídeo 11. Mousse de chocolate negro 65 % (1)(1)

Vídeo 12. Glaseado negro (**)

Vídeo 13. Disco decorativo de cacao garrapiñado

Vídeo 14. Montaje final Video 15. Acabados

Video 16. Degustación

RESUMEN 80 recetas



(*) SIN GLUTEN 65 / 80



SIN LACTOSA 59/80



SIN HUEVO 46 / 80



VEGANA 43 / 80

(sin huevo, sin lactosa, sin gelatina animal, sin productos procedentes de animales)





LECCIÓN 3. FESTUC

Vídeo 1. Presentación Festuc

Vídeo 2. Gelificado de fruta de la pasión (*)

Vídeo 3. Bizcocho de pistacho

Vídeo 4. Baño para la emulsión de pistacho

Vídeo 5. Emulsión de pistacho (**)

Vídeo 6. Crumble de pistacho

Vídeo 7. Granillo de pistacho garrapiñado (💓 🎉

Vídeo 8. Crujiente de pistacho

Vídeo 9. Mousse de pistacho

Vídeo 10. Aire de fruta de la pasión (*)

Vídeo 11. Glaseado de fruta de la pasión (**)

Vídeo 12. Montaje final

Video 13. Acabados

Video 14. Degustación

LECCIÓN 4. CHEESECAKE

Vídeo 1. Presentación Cheesecake

Vídeo 2. Dacquoise de almendra

Vídeo 3. Compota gelificada de fresa y frambuesa (vecas)

Vídeo 4. Cremoso de lima y albahaca (VEGAN)

Vídeo 5. Crumble de almendra (**)

Vídeo 6. Crujiente de almendra

Vídeo 7. Mousse de queso crema

Vídeo 8. Pintura blanca

Vídeo 10. Montaie final

Video 11. Acabados

Video 12. Degustación











LECCIÓN 5. HAZELNUT TIRAMISU

Vídeo 1. Presentación Hazelnut Tiramisu

Vídeo 2. Infusión de café

Vídeo 3. Praliné de avellana 80 % (VICAN)

Vídeo 4. Dacquoise de avellana, cacao y café

Vídeo 5. Cremoso de avellana y café (**) (**)

Vídeo 6. Gelificado de cacao (FREE)

Vídeo 7. Mousse de mascarpone (🐌

Vídeo 8. Cremoso de mascarpone

Vídeo 9. Montaje final

Video 10. Acabados

Video 11. Degustación

LECCIÓN 6. FERRO

Vídeo 1. Presentación Ferro

Vídeo 2. Bizcocho de coco (**)(**)

Vídeo 3. Cremoso de mango (**)

Vídeo 4. Compota gelificada de fresa, flor de cactus y jengibre

Vídeo 5. Crumble de coco (VEGAN) (FREE)

Vídeo 6. Praliné de almendra y coco 💓 🞉

Vídeo 7. Crujiente de almendra y coco

Vídeo 8. Mousse de mandarina (VEGAN) (FREE)

Vídeo 9. Glaseado de frambuesa (**)

Vídeo 10. Montaje final

Video 11. Acabados

Video 12. Degustación

LECCIÓN 7. FRAMBOISIER

Vídeo 1. Presentación Framboisier

Vídeo 2. Bizcocho de albahaca

Vídeo 3. Mousse de frambuesa y albahaca 🎉 🐲

Vídeo 4. Cremoso de frambuesa (**)

Vídeo 5. Crumble de almendra y frambuesa (**)

Vídeo 6. Crujiente de almendra y frambuesa

Vídeo 7. Compota gelificada de frambuesa (Vídeo 7.)

Vídeo 8. Glaseado de frambuesa (**)

Vídeo 9. Montaje final

Video 10. Acabados

Video 11. Degustación









LECCIÓN 8. MACADAMIA

Vídeo 1. Presentación Macadamia

Vídeo 2. Praliné de nuez de macadamia 80 % (**)

Vídeo 4. Crujiente de almendra, nuez de macadamia y cacao

Vídeo 5. Caramelo de mantequilla salada

Vídeo 6. Cremoso de nuez de macadamia

Vídeo 7. Mousse de chocolate con leche 48 %

Vídeo 8. Pintura negra (VEGAN) (FREE)

Vídeo 9. Decoración de chocolate

Vídeo 10. Montaje final

Video 11. Acabados

Video 12. Degustación

LECCIÓN 9. MONT FUJI

Vídeo 1. Presentación Mont Fuji

Vídeo 2. Gelificado de sudachi () REEL PERON () R

Vídeo 3. Mousse de yuzu, sudachi y castaña (**) (**)

Vídeo 4. Castañas confitadas

Vídeo 5. Crumble de almendra (VECAN)



Vídeo 6. Cremoso de castaña (**)

Vídeo 7. Montaje final

Video 8. Acabados

Video 9. Degustación

LECCIÓN 10. «CROSTA» DE PLÁTANO Y PECÁN

Vídeo 1. Presentación «Crosta» de plátano y pecán

Vídeo 2. Sablé de almendra y cacao (*)

Vídeo 3. Crema de pecán (*)

Vídeo 4. Ganache de chocolate negro 70 % (1)

Vídeo 5. Crumble de almendra y cacao (*)

Vídeo 6. Montaje



LECCIÓN 11. TARTA BOURDALOUE

Vídeo 1. Presentación Tarta Bourdaloue

Vídeo 2. Peras confitadas

Vídeo 3. Almendras garrapiñadas

Vídeo 4. Sablé de almendra

Vídeo 5. Crema de almendra (*) (*)

Vídeo 6. Cremoso de pera y vainilla 💨 🔀

Vídeo 7. Montaje

LECCIÓN 12. COCO & CARROT CAKE

Vídeo 1. Presentación Coco & Carrot cake

Vídeo 2. Batido de carrot cake (*) (VECAN)



Vídeo 3. Cremoso de leche de coco y zanahoria

Vídeo 4. Glaseado de zanahoria (*)

Vídeo 5. Montaje

LECCIÓN 13. PARIS-BREST

Vídeo 1. Presentación Pasta Choux

Vídeo 2. Craquelin de cacao

Vídeo 3. Cremoso de avellana y cobertura negra

Vídeo 4. Avellanas caramelizadas con chocolate

Vídeo 5. Praliné con sal

RESUMEN 80 recetas

SIN GLUTEN 65 / 80



SIN LACTOSA 59 / 80



SIN HUEVO 46 / 80



VEGANA 43 / 80

(sin huevo, sin lactosa, sin gelatina animal, sin productos procedentes de animales)









Evaluación y certificado

Para obtener el **Certificado de Formación**, expedido por la Escuela de Pastelería Jordi Bordas, deberás superar los **tests de autoevaluación** de los Módulos 1, 2 y 3.

El Módulo 4 es de libre realización y no será evaluado, pero te animamos a visualizar todos los vídeos y a realizar el máximo número de recetas posible para poner en práctica todo lo aprendido.



Durante todo este camino **te guiaremos y te acompañaremos** para que cumplas con el plan de estudios y alcances tus objetivos.



Inscripción

PRECIO

Opción 1. Residentes en España (península y Baleares), y particulares de países de la Unión Europea (impuestos incluidos):

- Pago inicial de 800 € para la reserva de plaza
- Pago restante de 1.570 € fraccionable en cómodas cuotas

Opción 2. Empresas de la Unión Europea, residentes en países de fuera de la Unión Europea, y Canarias, Ceuta y Melilla (libre de impuestos):

- Pago inicial de 800 € para la reserva de plaza
- Pago restante de 1.160 € fraccionable en cómodas cuotas

Consulta con nuestro equipo las modalidades de pago y las fechas disponibles.

Puedes realizar la inscripción a través de nuestra página web **www.jordibordas.com**, contactando con nosotros a través de **info@jordibordas.com** o llamando al **+34 93 611 20 70**.

Cada edición tiene plazas limitadas para poder asegurar el buen funcionamiento del curso.

TU INSCRIPCIÓN INCLUYE

- ✓ Certificado de formación Jordi Bordas
- ✓ 14 meses de acceso al Campus Virtual
- ✓ 5 webinars en directo
- ✓ Recetas y materiales descargables
- ✓ Vídeo-lecciones en alta calidad.
- ✓ Dossier teórico de 400 páginas
- ✓ 250 vídeos (+ de 50 horas de contenido)
- ✓ Tests de autoevaluación
- ✓ Foros tematizados de soporte
- ✓ Acompañamiento personalizado

Preguntas frecuentes

SOBRE LA MODALIDAD

¿Cuánto dura el curso?

El curso tiene una duración de 14 meses desde que da inicio la edición a la que te has inscrito. La parte teórica correspondiente a los Módulos 1, 2 y 3, se realiza de manera grupal durante los primeros 9 meses. A partir de aquí, podrás volver a visualizar todo el contenido y disfrutar completamente del Módulo 4 de elaboraciones de pastelería.

Al finalizar el plazo de 14 meses, podrás ampliar tu acceso al contenido a través del programa Alumni.

¿Puedo empezar cuando yo quiera?

Podrás acceder al contenido en la fecha de inicio de la edición a la que te has inscrito.

¿Qué ocurre si no entrego las evaluaciones en las fechas indicadas?

Si no puedes presentar las evaluaciones en las fechas indicadas en el plan de estudios, deberás justificar el motivo. Es sumamente importante cumplir con las fechas de entrega para asegurar el buen funcionamiento del grupo y del curso en general. En el caso de que no entregaras las evaluaciones a tiempo y no justificaras el motivo, no podrías obtener el certificado de formación correspondiente.

SOBRE EL CONTENIDO

¿Podré descargar los vídeos?

Debido a que tratamos de ofrecer la máxima calidad en cada uno de los más de 250 vídeos que encontrarás en el Campus, resulta imposible enviarlos o dar la opción de descargarlos. No obstante, la plataforma está adaptada para que puedas ver los vídeos desde diferentes dispositivos con conexión a internet, conservando siempre la misma calidad.

¿Podré descargar las recetas y los documentos de soporte?

Sí, podrás descargar todos los documentos en PDF para que los guardes en tus dispositivos o los imprimas cuando quieras.

¿Necesito experiencia o conocimientos previos?

No es necesario que tengas experiencia o conocimientos previos, aunque es importante que tengas muchas ganas de aprender.

¿Es un curso para profesionales?

Es un curso idóneo para aquellas personas que se están iniciando en el mundo de la pastelería, pero también lo es para aquellos profesionales que desean mejorar y reinventarse en el sector, adquiriendo nuevos conocimientos y competencias de gran valor.

¿Es un curso teórico o práctico?

Siendo fieles a nuestra filosofía educativa, el curso es eminentemente teórico y tiene como objetivo principal que adquieras conocimientos de calidad para poder ser libre a la hora de diseñar tus propias recetas de pastelería. Aun así, el Módulo 4 está enfocado a que pongas en práctica todo lo aprendido anteriormente.

SOBRE EL FUNCIONAMIENTO

¿Cómo puedo acceder al curso?

Unos días antes del inicio del curso, recibirás un correo con las instrucciones para registrarte en el Campus y acceder al curso. A partir de aquí, podrás acceder al Campus Virtual a través del botón situado en la esquina superior derecha de la página web.

¿Puedo realizar los módulos en el orden que yo quiera?

El curso se estructura en 4 módulos. Para asegurar que adquieres todos los conocimientos, cada uno de los módulos se desbloqueará sucesivamente según las fechas establecidas en el plan de estudios.

¿Qué ocurre si quiero seguir accediendo al contenido pasados los 14 primeros meses?

Una vez se han cumplido los 14 meses de acceso al Campus Virtual, podrás ampliar tu acceso a través del programa Alumni.

¿Necesito ordenador para hacer el curso?

Puedes utilizar un móvil, una tablet o un ordenador con conexión a internet, aunque nuestra recomendación personal es que dispongas de un ordenador para poder visualizar mejor los contenidos.

SOBRE LA INSCRIPCIÓN

¿Cómo me inscribo?

En la sección de inscripción de esta página debes seleccionar el idioma en el que deseas realizar el curso y hacer clic en el botón "Inscríbete" que te redirigirá a la pasarela de pago. Aquí deberás seguir los pasos para efectuar la inscripción al curso.

Tengo problemas para realizar el pago, ¿qué hago?

Debido a que recibimos alumnos de todas partes del mundo, en ocasiones puede ocurrir que el sistema bloquee el pago por una cuestión de seguridad, tanto por parte de nuestras entidades bancarias como por la de los clientes. Si te encuentras en esta situación, puedes contactar con nosotros para buscar la mejor solución a través del correo info@jordibordas.com o del teléfono de contacto +34 93 611 20 70.

¿Los precios en la web incluyen impuestos?

Dependiendo de la residencia de cada alumno, se aplicará el impuesto correspondiente según la normativa vigente.

¿Puedo solicitar una factura?

Recibirás la factura una vez hayas realizado la inscripción en su totalidad. Si deseas modificar cualquier dato en la factura puedes contactar con nuestro departamento de administración: admin@jordibordas.com.

¿Puedo cancelar mi inscripción?

Tienes derecho a la cancelación de la inscripción hasta 15 días después de la inscripción. No obstante, al tratarse de un producto digital, no es posible realizar la cancelación de la inscripción una vez ya ha comenzado el curso.

Opiniones de alumnos



Ana Juncal Madrid, España

Tuve la gran oportunidad de participar en el primer curso de pastelería B·Concept online y extendido con Jordi Bordas y su gran equipo de profesionales. En este curso no solo entiendes el porqué de lo que sucede en la pastelería, sino que también aprendes una forma distinta de conceptualizar los postres. He conocido herramientas muy sólidas que te permiten crear recetas desde cero y adecuarlas a otras más saludables o a dietas y necesidades específicas. Todos estos conocimientos se aprenden a través de una plataforma muy amigable, con contenido de excelente calidad y vídeos con explicaciones muy claras y completas. Los webinars en vivo y los foros de preguntas y respuestas fueron herramientas muy prácticas que permitieron disipar las dudas. La comunicación con el equipo fue muy completa, desde la solicitud de información hasta el cierre con la entrega del certificado. Les recomiendo ampliamente hacer el curso, para mí fue una experiencia enriquecedora y un reto muy importante profesionalmente. Gracias a todo el equipo y a mis compañeros.



Nicole Benavides Miami, Estados Unidos

Para mí, descubrir la Escuela de Pastelería Jordi Bordas implicó empezar a reconocer que, al hacer una receta, sabía y al mismo tiempo no sabía qué estaba haciendo, implicó empezar a cuestionarme todo lo que hacía y la invención de un nuevo sueño: viajar a Barcelona para realizar el curso B·Concept.

Pienso que la pandemia produjo hechos y sucesos realmente inesperados, entre ellos el lanzamiento del Curso B·Concept Online y Extendido. En cuanto anunciaron la fecha de inicio de clases no dudé en inscribirme.

Creo que podría resumir mi experiencia diciendo que la espera valió completamente la pena. Los detalles del contenido son increíbles y está organizado de manera que sea totalmente comprensible y entretenido. Además, todo el equipo está al pendiente de las dudas, preguntas y sugerencias que puedan surgir de los alumnos.

Estoy agradecida y satisfecha de haber podido aprender de todo el equipo de la escuela y por haber cumplido un sueño en el tiempo y lugar menos planeado.



Carola Banyuls Madrid, España

¡El curso de B·Concept es totalmente recomendable! No se compara con ningún otro, puesto que no solo es aprender a hacer una pastelería más saludable, sino a crear una receta desde cero. Ahora, entiendo cómo funcionan muchas cosas, entre ellas, qué papel juegan los distintos ingredientes, las emulsiones, la capacidad de no enmascarar sabores, cómo bajar al punto de dulzor o cómo no tener sinéresis. Todo el equipo es excepcional y súper amable, aprendes muchísimo y creo que ha sido una formación complementaria súper importante que me faltaba. De nuevo, muchas gracias a todo el equipo. Es un lujo haber realizado la primera promoción online.



Tamara Viñas Algeciras, España

Hola, soy Tamara Viñas, diplomada en pastelería francesa en Le Cordon Bleu en Madrid. Tengo mi propia web, llamada "Pastelería Para Todos" en la que imparto cursos online. Actualmente, acabo de completar la primera edición del Curso online y extendido de Jordi Bordas y su método B·Concept.

Hasta ahora, no conocía la forma de elaborar mis propias recetas adaptándolas a las necesidades de cada persona, algo que es muy importante para mí porque este es uno de los pilares fundamentales de mi web. Existe una receta adaptada a cada persona.

Durante el curso, trabajamos la formulación de cada receta para conocer qué repercusión tendrá el agua en ella o cómo se comporta en cada elaboración y qué nos aporta. Nunca pensé que el agua sería tan importante en una elaboración en pastelería.

Además, conociendo las propiedades de cada ingrediente, serás capaz de hacer las sustituciones correctas, sabiendo en qué momento y en qué porcentaje es posible añadir o quitar un ingrediente sin desestabilizar la receta.

Con el conocimiento de las diferentes técnicas, consigues respetar al máximo el sabor del producto.

En este curso, hay que estudiar mucho porque se comparte muchísima información. Es bastante cómodo porque puedes avanzar a tu ritmo y siempre sabiendo que el equipo de Jordi está a un clic de distancia, ya que en cualquier momento puedes acudir a ellos.

Es una formación que recomiendo al 100 % para ser capaz de volar por tu cuenta, hacer tu propia pastelería y no depender de una receta que crees que no satisface todas tus necesidades.



Lia Naya Salou, España

Hola, soy Lia Naya. Pienso que el método B·Concept no solo me ha ayudado a entender los errores que cometía, sino a perderle el miedo a arriesgarme con recetas veganas, sin lactosa, etc. Este curso te ayuda a aclarar y ordenar tus ideas, además de darte unos conocimientos excepcionales y fundamentales para poder mejorar y ampliar lo que ya sabías, permitiéndote así, crear elaboraciones únicas que se adapten a todo tipo de clientes.



Alonso Marval

Las Condes, Chile

Hola, mi nombre es Alonso Marval y soy chef pastelero desde hace aproximadamente 4 años. He estudiado en varias escuelas y para mí este es el mejor curso de pastelería que he hecho, ya que te enseña cómo funciona todo en cada receta, desde las moléculas hasta la manera en la que haces una emulsión o haces una mousse.

Si pudiera retroceder el tiempo, sin duda este curso sería el primero que realizaría al entrar en el mundo de la pastelería, ya que te ayuda a saber cómo crear nuevos sabores y texturas únicas, ¡y con la opción de hacerlo muchísimo más saludable y sin alérgenos! Pienso que este es el futuro de la pastelería.

El equipo es increíble y no hubo nada que no entendiera o contestaran. Ya les tengo un gran aprecio por lo amables que fueron en el curso y por la manera de enseñarnos.



Stefano Frizzarin Vanløse, Dinamarca

Hola, mi nombre es Stefano Frizzarin. Me acerqué al curso B·Concept de Jordi Bordas como profesional de la pastelería, lleno de dudas y preguntas que fueron incrementando durante el curso. A lo largo de estos meses, Jordi y todo el equipo han sabido contestar a todas mis preguntas, entregando todo el conocimiento de forma clara y exhaustiva y siempre con una sonrisa, ¡porque además de ser grandes profesionales, son personas muy amables!

He aprendido a corregir mis errores y gracias a las herramientas adquiridas en el curso he cambiado mi forma de ver la pastelería. Además, gracias al extenso trabajo hecho con toda clase de ingredientes, en mi trabajo de asesor de pastelería puedo formular recetas a medida del cliente.



Giuseppe Toscano

Bari, Italia

La participación en el curso online y extendido de pastelería B·Concept de Jordi Bordas ha sido sin duda una experiencia asombrosa. Gracias a los contenidos muy bien organizados, las explicaciones en videos y muchos seminarios web útiles, he podido mejorar mis conocimientos sobre moléculas de alimentos, técnicas de pastelería y necesidades dietéticas.

Una vez que comienzas con las lecciones, se nota cómo Jordi y su equipo tienen una gran experiencia, excelentes competencias y habilidades en el campo de la pastelería. Todas las dudas se pueden resolver a través del foro de discusión y los seminarios web en vivo. Ahora mis habilidades de pastelería han mejorado y me siento más cómodo cuando algunos clientes con necesidades dietéticas específicas vienen a mi pastelería a comprar algo. Poder crear nuevas recetas desde cero, te hace sentir más poderoso en tu propia producción de pastelería.

Este curso ha sido totalmente alucinante considerando las perspectivas futuras y es totalmente lo que estás buscando si quieres estar al día con los tiempos.



Sofia RabGoldiwil, Suiza

Gracias Jordi Bordas y a tu increíble equipo por crear una forma única y más profesional de aprender pastelería moderna con los más altos estándares y beneficios para la salud.

Jordi nos dió herramientas sencillas y alas para volar. El curso se resume en una base sólida para comprender la funcionalidad de todos los ingredientes y explicar a través de los métodos más completos a crear cualquier tipo de receta con el apoyo de cada paso mediante tutoriales en video.

No importa si eres vegano, tienes algún problema dietético o vas a trabajar con recetas más clásicas. El lenguaje universal del método B·Concept te da respuestas y te apoya en la forma en que quieres crear tus propias recetas.

Todos fuimos apoyados por su equipo y expertos durante el curso y todas nuestras preguntas fueron respondidas y analizadas para mostrar el mejor resultado que puede lograr.

Gracias desde el fondo de mi corazón por aprender contigo y crecer en el mundo culinario de la pastelería. Lo que más aprecio junto a la profesionalidad, es la amabilidad de este increíble equipo.



Thierry Bornier

Hong Kong

Jordi, no puedo decirte lo agradecido que estoy por todo lo que has hecho para ayudarme a avanzar en mi carrera como pastelero con tu método B·Concept. Nunca olvidaré lo aprendido sobre moléculas en el curso, que me ayudó a entender y saber qué hacer para crear mis propias recetas.

Aprecio con sumo respeto y gratitud la profesionalidad y paciencia que habéis compartido con todos nosotros. Gracias por toda tu inspiración y espero que sigas teniendo mucho éxito en el mundo de la pastelería saludable.

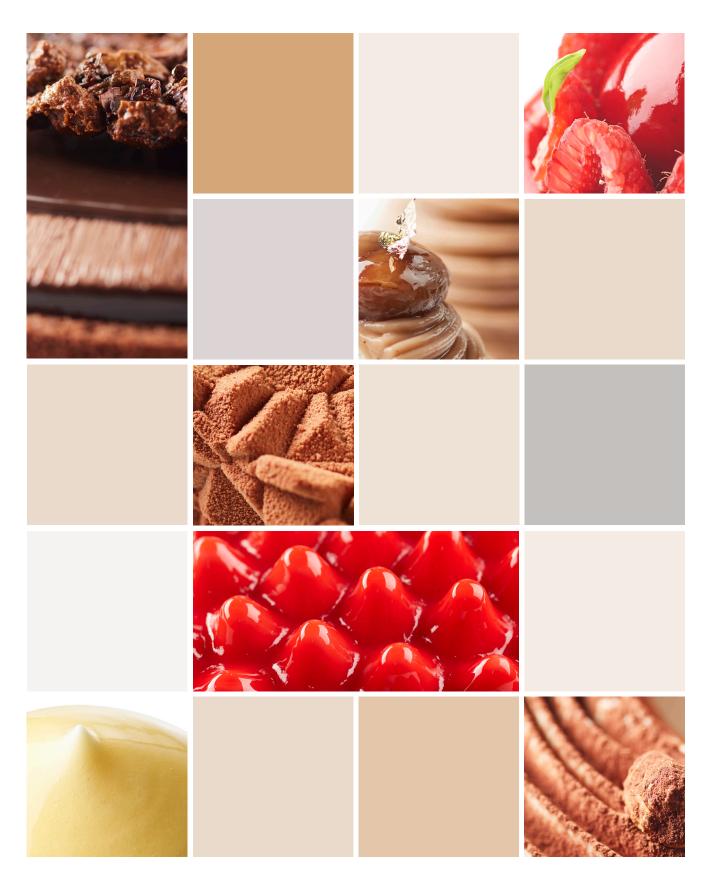


Edan Leshnick

New York, United States

Hola equipo, mi nombre es Edan Leshnick. Nunca imaginé que este curso online pudiera ser tan influyente para mi viaje culinario. No podría haber escogido una mejor manera de ampliar mis conocimientos y todo el equipo de Jordi Bordas ha sido tan profesional e incansable en su afán por la docencia que ha sido un gran honor haber podido estudiar su filosofía.

Realmente creo que este curso es innovador, no solo en la forma en que se enseña cada lección, sino también en la forma en que desafía nuestras mentes creativas. ¡Muchísimas Gracias!



www.jordibordas.com info@jordibordas.com +34 936 112 070

@jordi_bordas 🕶 🔾



dibordas