

INSCRIÇÕES ABERTAS PARA ABRIL 2016!

CURSO MASTER

Wilton Master Class em Português - Oportunidade exclusiva em 2016!
Viagem acompanhada a Chicago, IL, EUA

VIAGEM E CURSO À ESCOLA WILTON – EUA

17/4/2016 - 1/5/2016

Oportunidade exclusiva em 2016!

Viagem acompanhada a Chicago, IL, EUA com

CURSO MASTER DA WILTON

Curso em inglês com Sandy Folsom

E tradução simultânea para português com Julie Deffense

O Curso Master da Wilton é um dos cursos de decoração de bolos mais prestigiados a nível mundial, proporcionando ao participante conhecimentos de elevada qualidade bem como um Diploma reconhecido como imprescindível para todos aqueles que se querem profissionalizar nesta área.

O Curso Master da Wilton só está disponível nos EUA, em Darien (zona de Chicago), na escola da Wilton.

Em 2016, pelo segundo ano consecutivo, a Julie Deffense vai patrocinar em exclusivo uma viagem e Curso Master da Wilton nos EUA!

Este curso será ministrado pela Diretora-sócia da Wilton, Sandy Folsom, uma das mais prestigiadas professoras, com uma enorme experiência na área da Decoração de Bolos e autora de muitas publicações distribuídas mundialmente. O curso terá tradução em simultâneo para português.

Este programa inclui:

- Curso Master da Wilton (10 dias de curso)
- 13 noites em apartamento/estúdio com Kitchenette
- Pequeno-almoço diariamente
- 1 jantar de finalistas
- Transporte ida e volta do hotel para o curso
- Seguro básico de viagem
- Bilhete aéreo Lisboa – Chicago – Lisboa com transferes

Lugares limitados: Mínimo 15 pessoas.

www.cake.pt - 214835555 - jwdcakes@gmail.com



Cristiana Ribeiro, '15



Manuela Penaguião, '15



Maria Afonso, '15



Catarina Rola, '15

O Curso Master da Wilton inclui:

- Diploma no final da formação
- Manual do curso em Português
- Material utilizado na formação
- Projectos elaborados pelo participante

Descrição do Curso:

Não é preciso nenhum pré-requisito para fazer este curso. O Curso Master da Wilton é para professores, pasteleiros, técnicos de catering, chefs, entusiastas ou principiantes com o objectivo de preparar os estudantes para uma carreira na Decoração de Bolos. Este curso ensina técnicas básicas para desenhar e decorar bolos, e, no final, cada estudante fará o seu Bolo de Casamento de 3 andares totalmente decorado. Os estudantes realizam todo o curso sob uma cuidadosa supervisão e aprendem a fazer 15 flores e 20 bordaduras diferentes. O material para o curso é fornecido pela escola incluindo o Manual de Decoração de Bolos em Português, bicos de decoração e sacos de pasteleiro.



Turmo Português 2015

Os estudantes recebem um Diploma da Wilton após completarem o curso e os seus projectos. Professora: Sandy Folsom, com tradução simultânea para português de Julie Deffense.

Os estudantes recebem um Diploma da Wilton após completarem o curso e os seus projectos. Professora: Sandy Folsom, com tradução simultânea para português de Julie Deffense.

Dia 1:

- Orientação e introdução à decoração de bolos
- Demonstrações sobre como fazer icing fervido
- Bordadura de estrela, preenchimento e pontos
- Linhas curvas, hastes e folhas
- Zig-zag, rosetas e "e-movimento" e rebordo de conchas

Dia 2:

- Renda de cesta
- Pérolas e bordado de pérolas
- Renda "Cornelli"
- Concha e concha inversa
- Corda e trabalho de cordão
- Grinalda zigzag e plissados
- Bordaduras de coroa, lustre e lustre inverso

Dia 3:

- Bordadura de vedação e grinalda de malha
- Demonstrações sobre como fazer Glacê Real
- Flores simples, Ervilha de Cheiro, Botão de Rosa, 1/2 Cravo, Cravo e Rosa

Dia 4:

- Rosa selvagem, Prímula, Rosa antiga, Petúnia, Margarida e Lírios

Dia 5:

- Revisão da Rosa, Petúnia, Narciso e Amor-perfeito
- Demonstração de como montar um bolo de 3 andares

Dia 6:

- Fazer flores para o Bolo de Casamento
- Projecto Fluência de cor (Color Flow)
- Demonstração de Piping gel
- Preparar o Bolo de Casamento de 3 andares

Dia 7:

- Fazer mais flores para o Bolo de Casamento
- Demonstração sobre como colocar arame e pintar flores com pó
- Escrever e imprimir
- Padrões de flores e decorações para bolo

Dia 8:

- Fazer mais flores para o Bolo de Casamento
- Rechear e cobrir um bolo verdadeiro de 20cm de diâmetro, aplicar flores e bordados
- Começar a construir o Bolo de Casamento

Dia 9:

- Terminar a decoração do Bolo de Casamento de 3 andares

Dia 10:

- Visita guiada à Sede da Wilton, incluindo à cozinha e departamentos de decoração de bolos
- Graduação e entrega dos Diplomas, embalagem dos bolos, partida por volta das 13h.



Griza Costa, '15



Josiane Jansen, '15



Carla Bertilde Santos, '15



Isabel Costa, '15

VIAGEM DOS PARTICIPANTES

PREÇO: \$4240 (+/- 3805€)***

Este pacote inclui:

- Bilhete aéreo Lisboa – Chicago – Lisboa
- Transferes de e para o aeroporto em Chicago
- Acomodação 13 noites em apartamentos de 2 quartos com kitchenette e pequeno-almoço incluído
- Curso Master da Wilton (10 dias de curso)
- Transferes de e para o Curso Master da Wilton
- Jantar de finalistas
- Seguro básico de viagem

*** O preço é em Dollars, no entanto, pode pagar em Euros, sendo que o valor final em Euros pode variar conforme o cambio no dia de cada pagamento.

NÃO INCLUI:

- Obtenção de vistos/passaportes
- Extras de carácter pessoal, tais como: chamadas telefónicas, serviço de bar, lavandaria, etc.
- Qualquer outro serviço não especificado no presente orçamento

NOTAS:

Se viver fora de Portugal e quiser fazer a viagem directamente do seu País, pode optar por não incluir a passagem aérea Lisboa – Chicago – Lisboa e comprar o seu bilhete à parte. Se pretende viajar de outra cidade, por favor entre em contacto com a Julie para saber o valor sem a passagem aérea.

PLANO DE PAGAMENTO e CONDIÇÕES:

- Pode pagar em Euros ou Dollars (o valor total final será sempre \$4240, que será ajustado em Euros no último pagamento conforme o câmbio)
- **Inscrição: mínimo de 300 euros ou 300 dollars por Participante para reservar o lugar**
- Pagamentos mensais a combinar com a Julie
- 30% deverá estar pago até 31 de Dezembro de 2015
- 60% deverá estar pago até 15 de Fevereiro de 2016
- O restante deverá estar pago até 28 de Março de 2016
- Mínimo de 15 participantes para a excursão se realizar
- Caso a excursão seja cancelada pela Julie Deffense ou pela escola Wilton serão devolvidas aos Participantes todas as quantias entregues até à data
- Se o Participante cancelar a sua inscrição, este não terá direito a reembolso de qualquer montante entregue até à data



REGRAS E CONDIÇÕES GERAIS

- Para esta viagem com curso se realizar é necessário um mínimo de 15 Participantes.
- Os lugares são reservados através de um depósito de 300 euros/dollars por Participante.
- Cada 2 participantes ficarão alojados num apartamento com 2 quartos, 1 wc, sala de estar com Kitchenette, pequeno-almoço está incluído.
- É da inteira responsabilidade do participante encontrar uma solução ou alternativa caso perca algum voo, transfere, curso ou aula.
- Os interessados em participar, após receber email da Julie Deffense confirmando que há vaga e indicando dados bancários para proceder aos pagamentos por transferência bancária, têm o prazo máximo de 48 horas para proceder ao pagamento da inscrição no valor de 300 euros/dollars, caso não o faça ficará automaticamente numa lista de espera.
- O participante deverá enviar o comprovativo de pagamento para jwdcakes@gmail.com e receberá em seguida um email de confirmação da inscrição.
- Caso esta viagem com curso não se possa realizar, por motivos de força maior, o participante inscrito será informado por email ou por telefone e todos os valores até aí entregues serão devolvidos na totalidade.
- Se o participante não puder comparecer ou decidir não comparecer, perderá todos os valores que entregou. Se falhar as datas de pagamento estabelecidas será automaticamente colocado na lista de espera.
- Caso tenham que ser feitos ajustamentos aos horários ou dias de formação do Curso por motivos de força maior, a Wilton e a Julie Deffense comprometem-se a substituir essas lições de acordo com a disponibilidade da escola.
- Os participantes devem ser pontuais nas aulas do curso, incluindo nos horários dos transferes de e para a escola devendo chegar com 15 minutos de antecedência ao curso em que vai participar.
- Após a aula ter início, o participante tem 15 minutos de tolerância sendo que, após esse período, a Wilton poderá negar o acesso do participante à sala de formação.
- Só terá direito ao Diploma de Curso o participante que frequentar assiduamente e pontualmente todas as lições do Curso e cumprir os objectivos programáticos do mesmo. Caso não sejam cumpridos esses objectivos será definida pela Formadora uma medida alternativa.
- Caso o participante desista de qualquer lição do Curso não haverá lugar a reembolso.
- No primeiro dia do Curso a Formadora irá entregar a cada participante uma ficha de inscrição e o contrato de formação.
- Será entregue oportunamente a cada Participante o Estatuto do Estudante com as regras da Escola da Wilton bem como uma lista de sugestões para a viagem.



CONHECE A SANDY FOLSOM?

A Sandy Folsom ensina em aulas profissionais de decoração de bolos há mais de 30 anos, 23 dos quais na Wilton. Tem promovido técnicas divertidas e fáceis de decoração para o público em geral através das suas inúmeras presenças na televisão incluindo ABC, NBC, Fox News e The Food Network. O vasto conhecimento e experiência da Sandy na decoração de bolos permitiu-lhe participar como júri em vários concursos ao longo dos anos.

Como Directora da Escola Wilton a Sandy introduziu mais de 150 novas aulas e ajudou a atrair muitos dos mais conceituados decoradores mundiais como instrutores na Wilton. Frequentemente, Masters em culinária de todo o mundo vêm a Woodridge para aprender a arte e os meandros da decoração de bolos com a Sandy Folsom. Ela tem sido também, desde 1981, membro activo da Sociedade Internacional da Exploração do Bolo (ICES). Internacionalmente a Sandy já partilhou a sua perícia com profissionais muito conhecidos e viajou para Curitiba e Belo Horizonte no Brasil, Bogotá na Colômbia, Guadalajara, Chihuahua e Cidade do México no México e Taipei em Taiwan.

A formação da Sandy passou pela pasta elástica que aprendeu com Amy Rohr e Nick Lodge instrutor na Inglaterra e autor de muitos livros de Decoração de Bolos. Aprendeu a trabalhar com as pastas de açúcar com a Colette Peters de Nova Iorque, Cake Designer e autora de vários livros. Os conhecimentos em chocolate e doces vêm de Elaine Gonzales autora de "Chocolate Artistry" e "The Art of Chocolate". Também trabalhou com Rose Levy Berenbaum, autora de "The Cake Bible". A Sandy escreveu o prefácio do livro "Os Bolos da Julie" da Julie Deffense.

Durante 10 anos a Sandy teve oportunidade de trabalhar lado a lado com Wesley Wilton, o filho mais novo de Dewey McKinley Wilton fundador das Indústrias Wilton. Adicionalmente teve aulas no Instituto Americano de Pastelaria, no Colégio de Dupage e na Academia Americana Internacional de Design Floral, que lhe proporcionaram conhecimentos em pastelaria, doces e flores.

A experiência e os conceitos educacionais tornaram-na uma grande Directora na Escola Wilton. Os estudantes descrevem-na como "uma pessoa com muita paciência, divertida e uma grande professora".

Tem, juntamente com o marido, uma pastelaria especialista em pão, pastéis e, obviamente, bolos decorados o que lhe conferiu ainda mais experiência prática.

O seu gosto criativo vem de uma habilidade natural e do seu trabalho no Departamento Criativo com os Livros Anuais da Wilton. Os seus trabalhos na Cozinha Experimental da Wilton conferem-lhe uma grande habilidade na resolução de problemas e respostas aos alunos da escola.



Actualmente a Sandy é a Directora da Escola Wilton e ensina o Curso Master da Wilton em Darien, Illinois.

PARABÉNS
à classe de
2015!

1º grupo de Portugueses
a fazer o Curso Master
da Wilton em Chicago,
EUA.