

Índice

Ubicación:

- Barcelona. Ciudad y entorno
- UAB. Instalaciones y profesorado

Programa: Aprende y disfruta

- Cursos disponibles

Programa: Experiencia Michelin

Restaurantes y pastelerías donde realizar las prácticas

Proceso de Inscripción

Precio y Forma de pago

Alojamientos

NEXUS TRAINING AND MOBILITY. S.L., en convenio con la UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA (UAB) ha puesto en marcha la organización de Study Tours académicos especializados en las áreas de gastronomía y hotelería.

Hay dos modalidades de Study Tours: Curso + actividades culturales y de ocio, y Curso + prácticas en Estrella Michelin*

¡Elige la tuya!

Los cursos se impartirán en el campus de la UAB, a 25 Km. de Barcelona. Sin embargo, alojamiento se encuentra en pleno centro de la ciudad, para que puedas sacar el máximo partido a tu viaje y compaginar la parte académica con la lúdica.

¡No te preocupes! La universidad se encuentra muy bien comunicada y es muy fácil desplazarse hasta allí.



Barcelona, ciudad y entorno

Barcelona, capital indiscutible del Mediterráneo, apenas tiene 1,6 millones de habitantes. Sin embargo, se encuentra entre las 5 ciudades más visitadas de Europa. ¿Por qué? La respuesta es fácil: Barcelona lo tiene TODO.

Barcelona es pura historia. Integra en su trazado urbano restos romanos, barrios medievales y los más bellos ejemplos del Modernismo y las vanguardias del siglo XX. Su gran protagonista es Antoni Gaudí. El arquitecto regaló a Barcelona, su ciudad, sus monumentos más emblemáticos: la Sagrada Familia, el Park Güell, la Pedrera y la Casa Batlló.

El carácter centenario de Barcelona, Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, no le impide ser también una de las ciudades más cosmopolitas del mundo. Barcelona es la **ciudad del diseño, de la cultura, de la innovación**. Abierta e integradora, su ambiente es tan variado como único. Y en verano nunca duerme, sobre todo gracias a sus eventos y festivales. Los más internacionales, el Sónar y el Primavera Sound.

Mención aparte merece la **gastronomía.** En Barcelona se come fenomenal. En sus calles se puede disfrutar de una paella, unas tapas o un buen plato de jamón, pero también se puede vivir una experiencia gourmet. Más de 30 restaurantes de la ciudad han sido galardonados con una o varias Estrellas Michelin. Una concentración fascinante y deliciosa que hace de esta ciudad uno de los mayores destinos gastronómicos del planeta.

Barcelona también es una **ciudad de negocios,** que atrae congresos internacionales de la talla del Mobile World Congress. Su nutrida industria hotelera ofrece a sus huéspedes una experiencia de primer nivel, ideal para el viajero por trabajo y el viajero por placer.



Finalmente, Barcelona tiene algo que no tienen ni París, ni Londres, ni Roma. Uno puede salir a dar un paseo y acabar con el mar acariciando sus pies. Barcelona cuenta con 4,2 km de playa. El lugar perfecto para refrescarse en verano o para un aperitivo a media tarde. Por si fuera poco, a apenas 1h de trayecto por carretera se encuentra la Costa Brava, uno de los litorales más bellos del Mediterráneo.

Se podría pensar que un destino de playa no tiene montaña. Pero no es así. Muy cerca de Barcelona se alzan varias sierras que en verano enamoran a los amantes de la aventura, y en invierno encandilan a los aficionados al esquí. Desde el imponente Pirineo, de altísimas cumbres que marcan la frontera con Francia, hasta el frondoso Montseny, pasando por la misteriosa montaña de Montserrat.

Ahora que ya sabes que Barcelona lo tiene todo, solo te queda vivirla para descubrirlo.



Universidad Autónoma de Barcelona

Instalaciones y profesorado

El campus principal de la UAB está situado en Bellaterra, en un entorno natural de 230 hectáreas, a sólo 25 km. de Barcelona. Se encuentra excelentemente comunicado tanto con el Aeropuerto de Barcelona como con la ciudad, gracias a una extensa red ferroviaria y de carreteras. Miles de estudiantes acuden cada día a sus instalaciones para cursar sus estudios.

El campus, de grandes dimensiones, ofrece más de 80 grados universitarios o licenciaturas, además de una extensa lista de estudios post-universitarios. Cuenta con un gran número de auditorios y salas de reunión, una amplia oferta de bares y restaurantes, unas instalaciones deportivas de primer nivel, una zona comercial, cine e incluso teatro. Todo ello en un extenso entorno natural.

La UAB lidera varios rankings nacionales de formación universitaria en diversas disciplinas, y es una de las universidades predilectas de los jóvenes españoles. Los cursos se realizan en la Escuela Universitaria de Turismo y Dirección Hotelera, situada junto al hotel y el centro de congresos de la UAB.

El curso es impartido en las instalaciones y por personal docente de la Universidad. Todos los profesores de la UAB son expertos en sus disciplinas y de impecable trayectoria profesional. Referentes en sus respectivos sectores, también son personas labradas en el terreno de la enseñanza y preparadas para formar a sus alumnos de una manera rigurosa pero amena.

Al finalizar el curso se entrega al estudiante un certificado de asistencia y aprovechamiento emitido por la UAB. Este reconocimiento será un complemento perfecto para el currículum, ya que acredita un aprendizaje de calidad y aporta una experiencia de carácter internacional.



Objetivo: formación y vacaciones

Este viaje académico te permite formarte en un área de tu carrera en caso de que seas estudiante, o reciclarte si eres graduado o profesional.

Si optas por la modalidad sin prácticas, desde Nexus te ofreceremos alojamiento y transporte, pero también traslados, excusiones culturales... para que tu única preocupación sea disfrutar de tu estancia. Y por supuesto, tendrás tardes y días libres para vivir la ciudad con quien quieras y a tu aire. Adéntrate en sus calles y monumentos, disfruta de sus playas y conoce su inmejorable ambiente.

En el caso de los cursos que llevan aparejada práctica, además de las facilidades de alojamiento y transporte, podrás adquirir la experiencia de trabajar como uno más del equipo en un restaurante de un Chef con Estrella Michelin o en prestigiosas pastelerías de la ciudad. Al finalizar la práctica recibirás un certificado, y si lo deseas, una evaluación para tu tutor para que valide tu práctica. Ten en cuenta que solo puedes realizar el curso con prácticas si aún estás estudiando en la universidad.

Si eres estudiante, piensa que cualquiera de estos cursos puede servirte para convalidar por materias de tu universidad. Y si optas por la modalidad con prácticas, quizás las horas realizadas te sirvan para el cómputo total de prácticas de tu carrera. Así que... ¡Habla con tu coordinador! Y para cualquier duda, contacta con Nexus: cursos@nexusmobility.com

¡Ah! ¡Y posiblemente no necesites visado!



Aprende y disfruta

Características

Este programa incluye un curso de 15 días a elegir entre todos los disponibles. Los cursos que son del área de la gastronomía y hotelería, todos ellos de 48h, y se imparten en las aulas de la Universidad Autónoma de Barcelona, a excepción de algunas clases prácticas que tendrán lugar fuera de la universidad.

Centrado en el equilibrio entre aprendizaje y ocio, este programa también ofrece actividades culturales, dirigidas a disfrutar de la ciudad.

Condiciones

Este programa está abierto a estudiantes, egresados, profesionales nóveles de las áreas de la Gastronomía, la Hotelería o el Turismo. En la información de cada curso es posible consultar el perfil específico requerido.



01

COCINA ESPAÑOLA Y MEDITERRÁNEA

1. Marco Histórico y gastronómico de la dieta y cocina mediterránea.

2. Las Verduras

Escalibada catalana, Menestra de verduras, Sanfaina, Minestrone de verduras, Verduras a la griega, Verduras al grill con romesco y Patatas bravas / alioli.

3. Los Cereales

Pa amb tomaquet, Grissinis, focaccias, bruschettas, pissaladiere, Migas de pastor, Paella valenciana, Risotto de sepia y tinta y Taboule con cítricos y menta.

4. Las Carnes

Cordero asado al tomillo, Caldereta de cabrito, Pollo con cigalas y Conejo con caracoles

5. Los Pescados

Caballa en escabeche de cítricos, Lubina a la sal, Rape cim i tomba, Suquet de pescado, Pescado a la andaluza y Zarzuela de pescados.

6. Repostería

Paparajotes murcianos, Torrijas, Arroz con leche, Tarta de requesón, Mel i mató y Crema catalana.



Fechas: Del 19 al 30 de junio de 2017.

Horario: De lunes a viernes, de 9:30 a 13:30.

Nº de horas del curso: 48h

Docentes: Jaume Fàbregas y Jean Claude Aranega **Perfil estudiante:** Estudiante avanzado de cualquier área de la gastronomía, recién graduado, amante de la gastronomía nivel avanzado.

Número mínimo y máximo de participantes: De 15 a 25

Créditos: 2 ECTS aprobados por la UAB.

Este curso incluye 8h prácticas a realizar fuera de la universidad. Serán clases que combinarán el aprendizaje con el ocio y la cultura de la ciudad.

A criterio del profesor, cualquier clase podrá ser alterada y/o sustituida o por otra de igual interés y temática, por razones de organización o en función de disponibilidad de materia prima en condiciones óptimas para su manipulación.



02 Pastelería, repostería y técnicas en la panadería

1. Pastelería:

Souffles. Merengues.

Bizcochos. Masas de Hojaldre

Cremas pasteleras. Mousses aplicadas a la pastelería

Postres aplicados al plato.

Petits Fours.

Tartas clásicas, postres tradicionales y reactualizados.

2. Repostería Francesa

3. Panadería:

La Harina y principales clases de harina

Brioche

Pan sin gluten, pan de baguette, pan de aceitunas y queso

Pan de semillas

Pan de molde

Masa de croissant



Fechas: Del 3 al 14 de julio de 2017.

Horario: De lunes a viernes, de 15:00 a 19:00.

Nº de horas del curso: 48h

Docentes: Jean Claude Aranega (Pastelería) + Escribà

Academy (Panadería)

Perfil estudiante: Estudiante avanzado de cualquier área de la gastronomía, recién graduado, amante de la

pastelería/panadería de nivel avanzado.

Número mínimo y máximo de participantes: De 15 a 25

Créditos: 2 ECTS aprobados por la UAB.

Las clases correspondientes a panadería serán totalmente prácticas y se impartirán en el obrador de la **Pastelería Escribà** (Escribà Academy), donde cuentan con expertos formadores e instalaciones totalmente adecuadas y actualizadas para ofrecer dicha formación.

Este curso incluye 8 h prácticas adicionales que combinarán el aprendizaje con el ocio y la cultura de la ciudad.

A criterio del profesor, cualquier clase podrá ser alterada y/o sustituida o por otra de igual interés y temática, por razones de organización o en función de disponibilidad de materia prima en condiciones óptimas para su manipulación.

03 La cata de vinos y los maridajes

- 1. Introducción a la viticultura y la enología moderna. Marco geográfico. Evaluación anual de la planta. Conducción de la vid. Elaboración de vinos blancos. Envejecimiento (Cata de vinos blancos).
- 2. Conservación y servicio: Elaboración de vinos rosados y negros. Envejecimiento. Conservación y servicio del vino. Copas, temperatura del servicio, destape y decantación (Cata de vinos negros).
- 3. Introducción a la cata: Nociones fisiológicas. Olores de elementos relacionados con el vino. Cata de sustancias elementales. Ficha de degustación. Cata de vinos.
- 4. Cata práctica de vinos: Introducción. Cata ciega de vinos
- 5. Introducción a la cata vertical de vinos.
- 6. Breve introducción al maridaje. Tipos de maridaje. Los sabores. Localización e interacción.
- 7. **Reglas básicas. Los sabores.** Los gustos en los alimentos. Aperitivos y entrantes. Cata con maridajes
- 8. Las texturas. Platos principales. Pescados. Carnes. Cata y maridaje.
- 9. **Alimentos de difícil maridaje.** La cocina del vino. Los postres. Cata de vinos con maridajes.
- 10. Monográfico de vinos y quesos. Introducción al mundo de los quesos. Elaboración. Tipología.



Fechas: Del 19 al 30 de junio de 2017. . **Horario:** De lunes a viernes, de 9:30 a 13:30.

Nº de horas del curso: 48h

Docentes: José Luis Garcia Victorino

Perfil estudiante: Estudiante avanzado de cualquier área de la gastronomía, recién graduado, amante de la

enología de nivel avanzado.

Número mínimo y máximo de participantes: De 12 a 15

Créditos: 2 ECTS aprobados por la UAB.

Este curso incluye 8 h prácticas a realizar fuera de la universidad. Serán clases que combinarán el aprendizaje con el ocio y la cultura de la ciudad.

A criterio del profesor, cualquier clase podrá ser alterada y/o sustituida o por otra de igual interés y temática, por razones de organización o en función de disponibilidad de materia prima en condiciones óptimas para su manipulación.

04

La importancia del catering en la organización de eventos

- 1. Estructura básica de una empresa de catering
- 2. Principales empresas de catering
- 3. Principales clientes
- 4. Aplicación del catering según el tipo de ever
- 5. Ubicaciones para eventos con catering
- 6. Creación de menús
- 7. Organización previa al evento una vel nama
- 8. Importancia de la seguridad alimentaria reconstrucción de la seguridad alimentaria reconstrucción de la seguridad alimentaria.
- 9. El día del evento
- 10. EL día después del evento

ի համ Հահ 4 de julio de 2017..

a viernes, de 9:30 a 13:30.

del curso: 48h

Lorena Bailón

il estudiante: Estudiante avanzado de cualquier área de la gastronomía o hotelería, eventos, recién graduado, profesionales de la organización de eventos.

Número mínimo y máximo de participantes: De 15 a 25

Créditos: 1,5 ECTS aprobados por la UAB.

A criterio del profesor, cualquier clase podrá ser alterada y/o sustituida o por otra de igual interés y temática, por razones de organización o en función de disponibilidad de materia prima en condiciones óptimas para su manipulación.

Se incluirán dos excursiones que incluyan una actividad de cultural y de ocio por la ciudad.

O5 Revenue management y CM enfocado a la hotelería

- 1. Visión histórica del Revenue Management i el Marketing online. Como transformar la información del conocimiento.
- 2. Los orígenes y primeros pasos del Revenue Management. Conceptos básicos.
- 3. Oferta-Competencia. Benchmarking. Demanda-segmentación
- 4. Estrategias de Yield and Revenue Mangement. Business Intelligence.
- 5. Forecasting and backasting. Pricing. Overbooking
- 6. Grupo vs. Individuales. Organización y Equipo. Comercialización y distribución hotelera
- 7. Herramientas de Revenue Management. Reputación online. Web propia y motor de reservas.
- 8. Restaurant Revenue Management. Márqueting online.
- 9. Social media. EL Community Manager. Redes sociales (Facebook, twitter i microblogging).
- 10. Medición de resultados. Ética y valores



Fechas: Del 3 al 14 de julio de 2017.

Horario: De lunes a viernes, de 9:30 a 14:00.

Nº de horas del curso: 48h

Docentes: Carmen Ruiz Aguado + Alfredo Pérez.

Perfil estudiante: Estudiante avanzado de Hotelería y/o turismo, recién graduados o profesionales nóveles del sector del comercial del turismo y/o gestión de reservas **Número mínimo y máximo de participantes:** De 15 a 25

Créditos: 1,5 ECTS aprobados por la UAB.

A criterio del profesor, cualquier clase podrá ser alterada y/o sustituida o por otra de igual interés y temática, por razones de organización o en función de disponibilidad de materia prima en condiciones óptimas para su manipulación.

Se incluirán dos excursiones que incluyan una actividad de cultural y de ocio por la ciudad.

06 Seguridad hotelera y turística

- 1. Introducción a la seguridad Turística y Hotelera. Seguridad Turística Global
- Seguridad Turística y Hotelera. Modelos comparados de seguridad dependiendo de las características de la destinaciones turísticas.
- 3. Análisis tipológicos delictivos del turismo urb sis de riesgos i planes de contingencia.
- 4. Emergencia y comunicación en situado nización operativa de servicios de la la d.
- 5. Indicadores de seguridad en el entor hotelor
- 6. Definición de planes directores de seguino la hoteles.
- 7. Seguridad en los hoteles de lujo
- 8. Controls higiénicos, sanitarios y seguridad alimentaria.
- 9. Seguridad pública y privada. Departamento de seguridad en los hoteles.
- 10. Información e inteligencia aplicables al sector turístico-hotelero.



Fecha 17 al 28 de julio de 2017. e es a viernes, de 9:30 a 14:00.

le rate urso: 48h

File de **ante:** Graduado y profesionales nóveles de de ces sectores: Hotelería, administraciones públices de seguridad pública o privada, psicología y criminolo-

gia y seguridad y prevención.

Número mínimo y máximo de participantes: De 15 a 25

Créditos: 1,5 ECTS aprobados por la UAB.

A criterio del profesor, cualquier clase podrá ser alterada y/o sustituida o por otra de igual interés y temática, por razones de organización o en función de disponibilidad de materia prima en condiciones óptimas para su manipulación.

Se incluirán dos excursiones que incluyan una actividad de cultural y de ocio por la ciudad.



Experiencia Michelin

Características

Este programa permite elegir entre los siguientes cursos:

Curso 1. Cocina Española y Mediterránea:

Que se impartirá: Del 19 al 30 de junio de 2017. De 9:30 a 13.30h

Curso 2. Pastelería, Repostería y Nuevas técnicas en la panadería.

Que se impartirá: Del 3 al 14 de julio de 2017. De 15:00 a 17:00h.

Consulta el programa de estos cursos en las páginas anteriores (Programa "Aprende y Disfruta").

Seguidamente, y como máximo hasta el 31 de agosto de 2017, se realizan unas **PRÁCTICAS ACADÉMICAS**:

- En un restaurante de chef con estrella Michelin, para los estudiantes del Curso 1.
- En una pastelería o panadería (a elección del estudiante) de Barcelona, a elegir entre todas las que Nexus ofrece en sus vacantes, para los estudiantes del Curso 2.

Condiciones

Este programa está abierto a estudiantes de las áreas de la Gastronomía, la Hotelería o el Turismo.



Algunos restaurantes y pastelerías donde realizar las prácticas

No todos los restaurantes son Estrella Michelin, pero todos ellos son dirigidos y asesorados por un chef con Estrella Michelin. En caso de agotar las plazas disponibles en los restaurantes mostrados, podrían incluirse otras opciones.

ESCRIBÀ

Este emblemático horno fundado en 1906 alberga una cafetería y un showroom que exhibe sus tartas y dulces.

Christian Escribà es uno de los máximos exponentes de la pastelería espectáculo para grandes eventos, y defensor de utilizar la pastelería como transmisora de emociones. Pasteles que explotan, montajes con infinidad de brochetas de todo tipo, anillos de caramelo que se venden en las mejores tiendas del mundo y mucho más sale de las manos de este profesional. También colabora con museos de arte contemporáneo y participa en congresos gastronómicos.



ORIOL BALAGUER

Formado en las mejores pastelerías del país y estudiante de Bellas Artes, siguió los pasos de su padre y se adentró en el mundo de la alta chocolatería.

Su nombre es sinónimo de calidad. No es amante de las exageradas decoraciones, pero exhibe su potencial técnico y conocimientos en ciencia y tecnología aplicables a la pastelería, lo cual unido a los numerosos premios obtenidos (por ejemplo, mejor artesano pastelero, mejor pastelero repostero o premio profesional del año), le han catapultado a la fama, sobre todo por haber trasformado la cocina dulce.



ABAC

En el año 2000 ABaC Restaurant abrió sus puertas. La gastronomía es el eje fundamental del proyecto, galardonado con 2* por la Guía Michelin. Un equipo de jóvenes profesionales, con el Chef Jordi Cruz al frente, desarrolla una cocina creativa de inmejorable técnica, basada en la creatividad y la innovación, y presentada con un excepcional servicio de sala.



ATEMPO

"A Tempo completa el póquer: un bistrot en el que puedo ofrecer un tipo de cocina que me apetecía mucho preparar y que como cliente me resulta muy interesante", explica el Chef Jordi Cruz. Y es que A tempo recurre a la fórmula de los bistrot franceses en pleno centro de Barcelona.

A Tempo incorpora al local el negro sobre el blanco y ha querido inspirarse en los años 20, el cine negro y el estilo Grant Gatsby, con camareros con sombrero negro y tirantes. Los platos combinan ingredientes y elaboraciones de diferentes orígenes, y algunas reinterpretaciones de clásicos populares o platos que evocan una tradición cosmopolita.

ANGLE

Galardonado con 1* Michelin, Angle nace en Abril 2008 y en junio 2013 se traslada al Eixample de Barcelona, al Hotel Cram. También bajo la gestión del chef Jordi Cruz, Angle desarrolla una cocina totalmente diferenciada a la de ABaC. Eso sí, con unos objetivos comunes: transmitir con claridad los mensajes escondidos en las propias recetas y definir cada día una manera propia de entender la gastronomía, basada en la memoria, en la creatividad y en el producto.

TEN'S

En pleno barrio del Born, Ten's ofrece tapas y platillos que siguen la filosofía de ABaC, tradición y vanguardia a partes iguales de la mano del Chef Jordi Cruz. Con capacidad para 60 comensales, Ten's ofrece un ambiente informal y casual que intenta alejarse de los tópicos temáticos de las tascas.

Todos los materiales escogidos tienen en común su falta de pretensiones y su sencillez bien entendida, con acabados naturales, sin ornamentación, para conseguir dar una imagen fresca, informal y neutra.



Inscripción

Para realizar la inscripción a cualquier curso en primer lugar deberás cumplimentar el formulario de inscripción.

Una vez cumplimentado deberás enviarlo por mail a: cursos@nexusmobility.es. En el plazo máximo de 3 días hábiles recibirás un mail confirmando la correcta recepción del mismo.

Debido al número limitado de plazas, el envío de este formulario de inscripción no implica la admisión inmediata al curso. La reserva del mismo se realizará una vez haya sido abonada la preinscripción al curso y por riguroso orden de recepción de dicho pago (ver apartado: Forma y periodo de pago).

Plazo preinscipciones: Hasta el 19 de mayo de 2017.

Plazo máximo para efectuar el pago el total del curso: Hasta el 31 de mayo de 2017.

En caso de cancelación por parte del inscrito, se aplicarán los siguientes cargos:

- Cancelaciones antes del 20 de mayo de 2017: Se reembolsará el 100% del importe abonado hasta la fecha por parte del inscrito.
- Cancelaciones efectuadas del 21 de mayo en adelante: No será reembolsada cantidad alguna.

Importante:

- NEXUS se reserva el derecho de aplazar o cancelar la realización de un curso en el caso de no alcanzar el número mínimo de participantes. En dicho caso, el interesado podrá:
 - a) O bien, aplicar para otro curso de su interés, cuya celebración haya sido confirmada.
 - b) O bien, solicitar el reembolso de todo lo abonado hasta la fecha, el cual se hará efectivo por parte de NEXUS en el plazo máximo de VEINTE DÍAS desde la reclamación formal por parte del interesado.
- Consecuentemente, CON 15 DÍAS DE AN-TELACIÓN, NEXUS confirmará a todas las personas que hubieran formalizado la aplicación, la celebración de cada uno de los cursos.

En caso de que existan UNIVERSIDADES interesadas en contratar un curso completo, podrán ajustarse las fechas y horarios del curso al grupo, siempre que éste alcance el número mínimo de estudiantes por curso.

Para más información:

cursos@nexusmobility.es

Estudiantes mexicanos contactar con: antoniosanchez@nexusmobility.es

Precio y pago

Precios:

Curso 1: APRENDE Y DISFRUTA: 1.950€ Curso 2: EXPERIENCIA MICHELIN: 2.950€

¿Qué incluye el precio?:

- Curso de 48h en la UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA (UAB)
- Traslados del/al aeropuerto
- Transporte diario
- Tarjeta SIM española
- Alojamiento
- Seguro
- Actividad cultural: Conoce Barcelona
- Prácticas de hasta un máximo de 2 meses en restaurante de prestigio (Sólo en "Experiencia Michelin").
- Certificado de la UAB
- Certificado de prácticas (Sólo en "Experiencia Michelin).

¿Qué no incluye?

- Boleto aéreo ida y vuelta a Barcelona
- Comidas. Te ofrecemos la posibilidad de adquirir, antes de tu llegada, cheques restaurante por importe de 10€ que podrás canjear por un menú en la mayoría de restaurantes de la ciudad. En caso de que estés interesado en la adquisición de dichos cheques, te los entregaremos a tu llegada por el importe que nos indiques.

Plazos de pago

Preinscipción: 500€. Hasta el 19 de mayo.

Resto del importe: 1450€ (Aprende y Disfruta) / 2450€ (Experiencia Michelin). Hasta el 31 de mayo.

Forma de pago

Contactar con las oficinas de NEXUS en tu país o escribiendo a cursos@ nexusmobility.es.

Alojamientos

Llegadas y salidas:

La llegada se efectuará un día antes del inicio del curso y salida, un día después. En caso de que el participante quisiera prolongar su estancia en Barcelona, deberá buscarse por sus medios un nuevo alojamiento en la ciudad

NORMATIVA: Deberá cumplirse en todo momento la normativa del alojamiento, de lo contrario, el participante podrá ser expulsado del mismo, sin derecho a reclamar reembolso alguno. En caso de expulsión, la organización no se compromete a buscar nuevo alojamiento.

Documentación:

El participante deberá llevar consigo en todo momento una copia de su documentación (pasaporte e inscripción al programa) en caso de que la misma sea solicitada.



DOS DE MAYO 327

Zona: Ensanche Derecho. Hospital de Sant Pau.

Superficie: 100 m2

Situación de la finca: Se encuentra en una zona muy tranquila y muy bien comunicada, a 1 min del Hospital de Sant Pau y a 5 min de la Sagrada Familia. Cerca está la Universidad Blanquerna de Enfermería y Fisioterapia, del centro Sant Pau donde se hacen cursos de recerca de enfermería de la Universidad Autónoma. También encontramos escuelas de Formación Profesional y la biblioteca Josep Laporte.

Transporte: Línea de metro número 5, azul, parada HOS-PITAL DE SANT PAU. Delante de la finca hay una estación de autobuses. Números cercanos: 35, 50, 51,117. También hay nocturnos. Paradas de bicing y estación de taxi Finca: Con amplio vestíbulo reformado, dispone de ascensor y servicio de portería.

Descripción: El piso está reformado, con suelo de parquet y todo amueblado. El piso dispone de 4 habitaciones, tres individuales interiores y una doble da a calle, que todas cuentan con cama, mesita de noche, mesa y silla de estudio y armario ropero. Las zonas comunes están compuestas de salón comedor que da a la calle, dispone de TV, cocina totalmente equipada con todos los electrodomésticos (cocina, horno, frigorífico y microondas), lavadero apartado de la cocina con la lavadora y zona de secado de ropa, baño completo con bañera y baño con ducha. El piso tiene Internet por Wifi inalámbrico con clave privada de único acceso para los residentes.

Plazas: 5/6 estudiantes

SANTALÓ 93

Zona: Sarria/ Sant Gervasi

Superficie: 90 m2

Situación de la finca: La situación de la finca es muy céntrica, muy bien comunicada a un minuto de la estación de FGC de Muntaner. En sus alrededores están situados varios centros universitarios privados (European University, ESIC Instituto Superior Marketing, ESEI). El Mercado de Galvany se encuentra a 1 minuto de la finca y la Plaza de Francesc Macià está a 7 minutos caminando donde está la estación del Tranvía que comunica directamente con la zona universitaria.

Transporte: Estación de FGC de Muntaner y estación Plaza de Francesc Macià de Tranvía

Finca: Con vestíbulo, escaleras y portería de reciente reforma, dispone de ascensor y servicio de portería.

Descripción: El piso está reformado, con suelo de parquet y todo amueblado. El piso dispone de 3 habitaciones, dos individuales interiores y una doble da a patio de manzana, que todas cuentan con cama, mesita de noche, mesa y silla de estudio y armario ropero. Las zonas comunes están compuestas de salón comedor que da a patio de manzana, dispone de TV con TDT, cocina totalmente equipada con todos los electrodomésticos (cocina, horno, frigorífico y microondas), lavadero apartado de la cocina con la lavadora y zona de secado de ropa, baño completo con bañera y aseo independiente. El piso tiene Internet por Wifi inalámbrico con clave privada de único acceso para los residentes.

Plazas: 4 a 6 estudiantes

CONSELL DE CENT 545

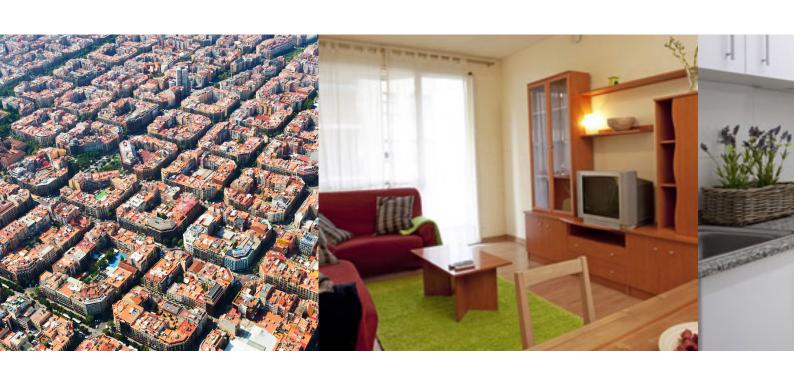
Zona: Ensanche derecho. Sagrada Familia/Monumental Superficie: 60 m2

Situación de la finca: Se encuentra en una zona muy tranquila y muy bien comunicada, a 15 min de la Sagrada Familia. Cerca de la Escuela Superior de Diseño, BAU. También encontramos escuelas de Formación Profesional y la biblioteca Josep Laporte.

Transporte: Línea de metro número 5, azul/lila, parada SAGRADA FAMILIA y número 2, lila MONUMENTAL. Delante de la finca hay una estación de autobuses. Números cercanos: 62. También hay nocturnos. Paradas de bicing y estación de taxi.

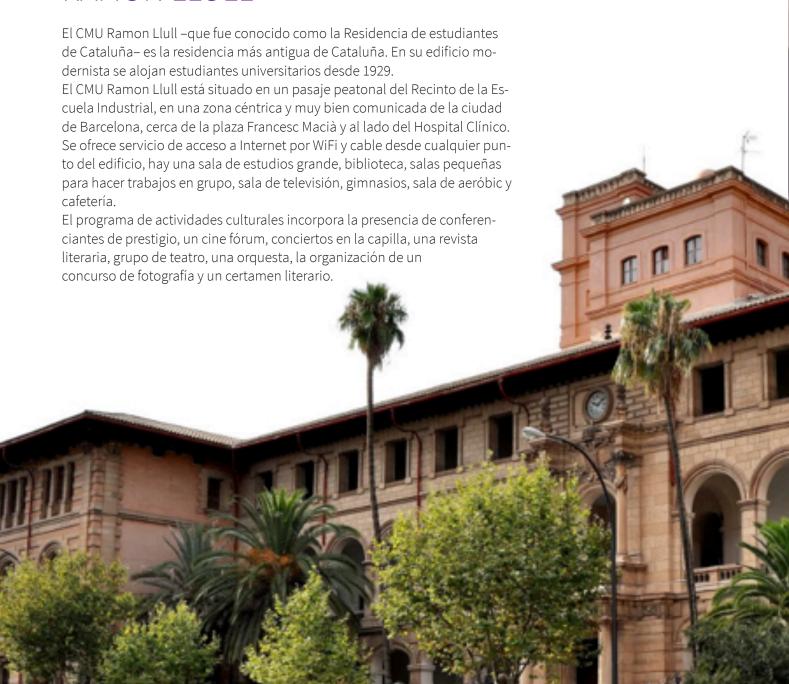
Finca: Con vestíbulo recién reformado, dispone de ascensor, cámaras de vigilancia y servicio de portería. Descripción: El piso está reformado, con suelo de parquet y todo amueblado. El piso dispone de 3 habitaciones, dos individuales interiores y una exterior a la calle o patio de manzana, todas cuentan con cama, mesita de noche, mesa y silla de estudio y armario ropero. Las zonas comunes están compuestas de salón comedor que da a la calle o patio de manzana, dispone de TV, cocina totalmente equipada con todos los electrodomésticos (cocina, horno, frigorífico y microondas), lavadora, baño completo con ducha. El piso tiene Internet por Wifi inalámbrico con clave privada de único acceso para los residentes.

Plazas: 3 estudiantes





Residencia Universitaria RAMON LLULL





NEXUS se reserva la facultad de adjudicar el alojamiento en función del orden de inscripción, las disponibilidades de las respectivas habitaciones y el número y perfil de los grupos que participen en los programas.

Además, en caso de ampliación del número de cursos o plazas, NEXUS podrá ofrecer nuevos alojamientos dentro de la ciudad, de igual precio y similares características.







Calle Muntaner, 479-483, 2°-5° 08021 Barcelona (España) Telf. +34 934150213

cursos@nexusmobility.es nexus@nexusmobility.es www.nexusmobility.es

Con la colaboración de:

