



Escuela de Cocina Terra de Escudella



Curso de Cocina 350 horas

Cursos profesionales

Enero a diciembre 2019
terrada.es

Calle Bofarull, 46 08027 Barcelona
terra@descudella.com
Teléfono 93.349.10.19

PROGRAMA DE COCINA PROFESIONAL

NIVEL: Primer Año
Duración 350 h.

1. Días de Clase:

MAÑANA	
Martes	Teórica y Práctica 11.30 a 14.15 horas
Miércoles	Teórica y Práctica 11.30 a 14.15 horas
Jueves	Teórica y Práctica 11.30 a 14.15 horas



2. Inicio:

- **Módulo:** Enero a diciembre 2019 (Salvo julio-agosto y septiembre)

3. Matriculación:

- **Fechas Matriculación:** Noviembre y diciembre 2018 (Sujeto a disponibilidad de plazas)
- **Precio:** 480 Euros
- **Incluye:**
 - ✓ Seguro de Accidentes según Convenio de Enseñanza
 - ✓ Bolsa con Cuchillos de Cocina
 - ✓ Uniforme de Cocina (excepto calzado)

4. Mensualidad:

- **Precio Total del Curso:** 3.270 Euros
- **Abono:**
 - Opción 1)** Nueve mensualidades de 310 Euros
 - Opción 2)** Doce mensualidades de 233 Euros (*Únicamente Domiciliación Bancaria que deberá ser presentada antes del 15 de septiembre*)
 - Opción 3)** Veinticuatro mensualidades de 117 Euros (*Consultar con el Centro*)
- **Forma de pago:** Domiciliación Bancaria o Directamente en el Centro antes del día 10 de cada mes.
- **Incluye:** Dossiers Prácticos y Material



5. Observaciones:

- Se requiere el UNIFORME COMPLETO DE COCINA CON EL ANAGRAMA DEL CENTRO JUNTO CON EL EQUIPO DE COCINA.
- Con la entrega sellada por la Escuela del Certificado de Matrícula, el Alumno/a se compromete a cumplir las Normas Vigentes en el Régimen Interno, así como las Normas y Acuerdos establecidos por el Centro en el Dossier Informativo. En caso contrario el Centro se reserva el derecho de prohibir la entrada al alumno, o decidir su expulsión tal y como queda notificado en el Régimen Interno del Centro.
- El Centro cumple con el *Convenio Colectivo Autonómico de la Enseñanza Privada de Catalunya*, en cuyo artículo nº 72, obliga a los Centros de Enseñanza a contratar una póliza de Seguros de Accidentes para todos los alumnos matriculados.
- Todos los alumnos que lo soliciten podrán realizar prácticas una vez hayan cumplido un semestre de curso

Matriculación

- El periodo de inscripción y matriculación comprenderá los meses de abril a septiembre. Antes de iniciar curso se enviará una circular a los alumnos que hayan solicitado matrícula y todavía no hayan abonado su importe, para realizar el pago de éste, comunicarles horarios y fechas de inicio de los cursos.
- Si el alumno fuera baja en el curso, **el importe de la matrícula no será devuelto en ningún caso.**
- La reserva de plaza se basará **exclusivamente** por fecha de inscripción de la matrícula.
- Al obtener la **Matrícula** del Centro, ha decidido Usted realizar un Curso en la Escola de Cuina TERRA D'ESCUDELLA. Le Damos nuestra Bienvenida. Al matricularse, El Centro le otorga todos los derechos y privilegios de alumno, **aceptando Usted por su parte las normas de funcionamiento de este Centro, explicadas en el Régimen Interno.** Una vez abonado el importe de la matrícula, el Centro le enviará en breve su "*Certificado de Matrícula*", dando por terminada la Inscripción.
- El incumplimiento de alguna de las normas establecidas por el Centro, puede acarrear la suspensión temporal o expulsión definitiva del alumno en el curso.
- **Documentación necesaria para matriculación en los cursos:**
 1. *Curriculum de Estudios*
 2. *Fotografía tamaño carnet.*
 3. *Fotocopia carnet de Identidad.*
 4. *Hoja de Solicitud de Matrícula rellena*
 5. *Fotocopia de Domiciliación Bancaria (en caso de Pago por Banco que deberá ser presentada antes del 15 de septiembre)*
- Para información adicional sobre cualquier tema o solicitar una entrevista personal, no duden en llamar al número de teléfono **93.349.10.19.**
- Comunicar con el Centro mediante Correo Electrónico **terra@descudella.com** o acudir personalmente al Centro durante las siguientes horas de atención al público:

Lunes a viernes de 10.00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00 horas

(El Centro se reserva el Derecho de poder realizar algún cambio previa comunicación al alumnado)

Barcelona a, 23 de octubre de 2018

ESCOLA DE CUINA
Sergio Meléndez Giner
Director del Centro de Formación y Reciclaje.

PLAN DE ESTUDIO

INSTALACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE COCINA 20 HORAS		LA PREPARACIÓN Y LIMPIEZA 10 HORAS	
Características del local de una cocina.		El Pescado y el Marisco	
Instalaciones y material para una cocina.		La Carne, aves y la Caza	
Distribución del personal de cocina		Las Pastas Las Legumbres y las verduras	
Atribuciones del organismo jerárquico de la cocina		Hongos y setas	
TÉCNICAS BÁSICAS 70 HORAS		PROCEDIMIENTOS DE COCCIÓN 70 HORAS	
Los Cortes.		La cocción	
Los Fondos.		La cocción molecular	
Las Ligazones.		Efectos de la cocción	
Las Masas.		Tipos de cocción	
Las Salsas.		La cocción química	
Otras Técnicas.			
PREPARACIONES AUXILIARES 5 HORAS		LOS APERTIVOS 10 HORAS	
Aceites, mantequillas y vinagres		Calientes	
Condimentos, hierbas aromáticas y especias		Fríos	
Vinos y alcoholes		Canapés	
		Tapas	
CONOCIMIENTO DE PRODUCTOS 10 HORAS		GUARNICIONES Y PRESENTACIONES 20 HORAS	
Productos básicos.			
Productos exóticos.		OTRAS PREPARACIONES 30 HORAS	
		Sopas, cremas y purés	
LA COMPRA 10 HORAS		Croquetas	
El Pescado y el Marisco		Rellenos	
La Carne, aves y la Caza.		Cocas y masas de pan	
Las Pastas Las Legumbres y las verduras		Tortillas	
Hongos y setas			
LA CONSERVACIÓN Y LA CONGELACIÓN 10 HORAS		LA COCINA FRÍA 45 HORAS	
El Pescado y el Marisco		Sopas y cremas	
La Carne, aves y la caza		Ensaladas	
Las Pastas, las Legumbres y las verduras		Tartar y Carpaccio	
Hongos y setas		Adobos y marinados	
		Terrinas y pates	
MODULACIONES ESPECIALES 20 HORAS		LA CARTA 20 HORAS	
Higiene		Imagen corporativa	
Seguridad laboral		Diseño	
Deontología profesional		Neuromarketing	
		Rentabilidad de la Carta	
		Fijación de precios	