



Escuela de Cocina Terra de Escudella



# Curso de Cocina y Pastelería 350 horas

*Cursos profesionales*

**Octubre 2019 a junio 2020**

**terrada.es**

Calle Bofarull, 46 08027 Barcelona

terra@descudella.com

Teléfono 93.349.10.19

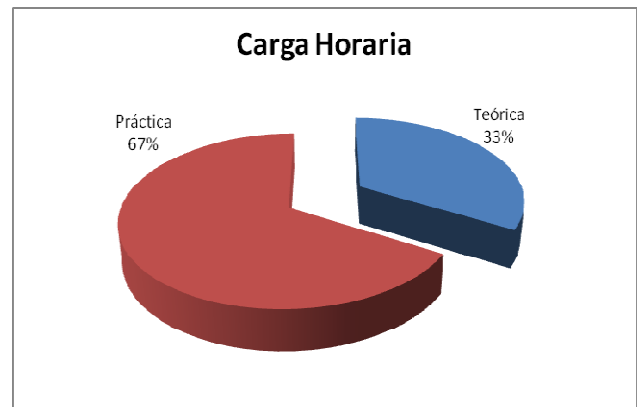
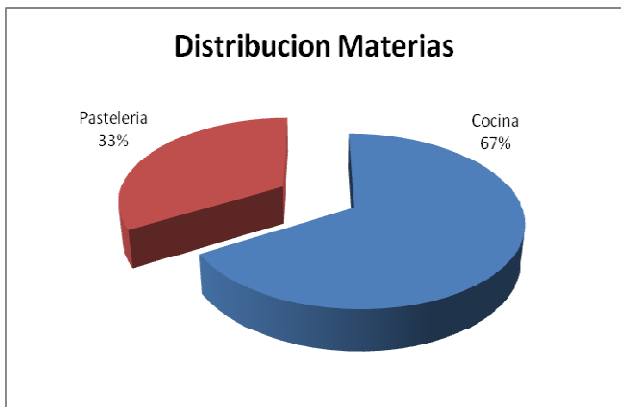
## PROGRAMA PROFESIONAL DE COCINA Y PASTELERIA

**NIVEL: Primer Nivel**

**Duración 350 h.**

### 1. Días de Clase:

MAÑANA	TARDE
<i>Lunes Teórica/práctica cocina</i> 8.30 a 11.15 horas	<i>Lunes Práctica Pastelería</i> de 17.30 a 20.30 horas
<i>Martes Teórica/práctica cocina</i> 8.30 a 11.15 horas	<i>Martes Teórica Cocina</i> de 17.30 a 20.00 horas
<i>Miércoles Práctica Pastelería</i> 8.30 a 11.30 horas	<i>Jueves Práctica Cocina</i> de 17.30 a 20.30 horas



### 2. Inicio:

- **Módulo:** Octubre 2019 a junio 2020

### 1. Matriculación:

- **Fechas Matriculación:** Abril a septiembre 2019 (sujeto a disponibilidad de plazas)
- **Precio:** 490 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:** 3.325 Euros
- **Abono:**
  - Opción 1*) Nueve mensualidades de 315 Euros
  - Opción 2*) Doce mensualidades de 237 Euros (*Únicamente Domiciliación Bancaria*)
  - Opción 3*) Veinticuatro mensualidades de 119 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



La mejor formación  
está en la calidad

## 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 se indica en el apartado de matriculación. Antes de iniciar el 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*
- 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, 30 de enero de 2019*

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



La mejor formación  
está en la calidad

## PLAN DE ESTUDIO PASTELERIA

<b>TÉCNICAS BÁSICAS 10 HORAS</b>	<b>FLANES Y CREMAS 5 HORAS</b>
Equipo y material	Cremas aromatizadas
Almibares y azúcar	Cremas batidas
El chocolate	Cremas horneadas
Glaseados, purés y culis	Salsas
Salsas y cremas	
Jaleas y gelatinas	<b>SUFLÉS, MOUSSES Y MERENGUES 5 HORAS</b>
Decoraciones con la manga	Soufflés fríos
	Soufflés horneados
<b>PREPARACIONES AUXILIARES 5 HORAS</b>	Mousses
Mermeladas y conservas	Merengues
Mazapán	
Rellenos	<b>POSTRES DE QUESO 5 HORAS</b>
Otras preparaciones	Postres de queso moldeados
	Pasteles de queso horneados
<b>POSTRES DE FRUTAS 5 HORAS</b>	Pasteles de queso cuajados
La fruta en ensaladas	
Sopas y cremas de fruta	<b>MASAS Y CREPES 5 HORAS</b>
Purés de fruta	Crepes
Otras preparaciones	Masas modeladas
	Budines horneados
<b>PASTELES 10 HORAS</b>	Buñuelos
Pasteles individuales	Tortillas
Pastelería clásica	
Bizcochos	<b>PASTAS, REPOSTERÍA Y PETIT FOURS 10 HORAS</b>
Pasteles levados	Pastas de hojaldre
Pasteles básicos	Pastas secas, galletas y petit fours
Pasteles batidos	Pasta filo y brick
Pasteles especiales	Pasta choux
	Empanadas y tortas
<b>EL CHOCOLATE 10 HORAS</b>	Cakes
Conocimiento de material y maquinaria	
Tecnología	<b>LOS HELADOS 10 HORAS</b>
	Helados, sorbetes y granizados
<b>TOQUES FINALES Y DECORACIONES 10 HORAS</b>	Parfaits y bombas
Decoraciones con chocolate	Pasteles helados
Pastas decorativas	
Frutas y frutos secos	<b>BOLLERIA Y MASAS LEVADAS 10 HORAS</b>
Escarchados y cristalizados	Ensaimadas
	Croissants
<b>MASAS FRITAS 10 HORAS</b>	Cocas
Buñuelos	Pan dulce
Rebozados	Otras masas levadas
<b>MODULACIONES ESPECIALES 5 HORAS</b>	<b>POSTRES DE NAVIDAD 10 HORAS</b>
Higiene y seguridad laboral	Turrone
Recursos humanos: deontología profesional	Polvorones y mantecadas
	Tortell de reyes
	Tronco de navidad



La mejor formación  
está en la calidad

## PLAN DE ESTUDIO COCINA

<b>INSTALACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE COCINA 8 HORAS</b>	<b>LA PREPARACIÓN Y LIMPIEZA 10 HORAS</b>
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
<b>TÉCNICAS BÁSICAS 45 HORAS</b>	<b>PROCEDIMIENTOS DE COCCIÓN 45 HORAS</b>
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.	
	<b>LOS APERITIVOS 10 HORAS</b>
<b>PREPARACIONES AUXILIARES 4 HORAS</b>	Calientes
Aceites, mantequillas y vinagres	Fríos
Condimentos, hierbas aromáticas y especias	Canapés
Vinos y alcoholes	Tapas
<b>CONOCIMIENTO DE PRODUCTOS 10 HORAS</b>	<b>GUARNICIONES Y PRESENTACIONES 10 HORAS</b>
Productos básicos.	
Productos exóticos.	<b>OTRAS PREPARACIONES 15 HORAS</b>
	Sopas, cremas y purés
<b>LA COMPRA 10 HORAS</b>	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	
	<b>LA COCINA FRÍA 20 HORAS</b>
<b>LA CONSERVACIÓN Y LA CONGELACIÓN 10 HORAS</b>	Sopas y cremas
El Pescado y el Marisco	Ensaladas
La Carne, aves y la caza	Tartar y Carpaccio
Las Pastas Las Legumbres y las verduras	Adobos y marinados
Hongos y setas	Terrinas y pates
<b>MODULACIONES ESPECIALES 8 HORAS</b>	<b>LA CARTA 20 HORAS</b>
Higiene	Imagen corporativa
Seguridad laboral	Diseño
Deontología profesional	Neuromarketing
	Rentabilidad de la Carta
	Fijación de precios