



TERRAD

ESCUDELLA

**La mejor formación
está en la calidad**

Programa Profesional de Cocina y Pastelería

Programa 2017-2018

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 933.49.10.19.

**www.terrads.es
terra@descudella.com**

PROGRAMA PROFESIONAL DE COCINA Y PASTELERIA

NIVEL: Primer Nivel

Duración 350 h.

1. Días de Clase:

<i>Horario Mañana</i>	<i>Horario Tarde</i>
• Lunes de 8.30 a 11.00 h	Lunes de 17.30 a 20.00 h
• Martes de 8.30 a 11.00 h	Martes de 17.30 a 20.00 h
• Miércoles de 8.30 a 11.00 h	Jueves de 17.30 a 20.00 h

2. Inicio:

- **Módulo:** Octubre 2017 a junio 2018

3. Matriculación:

- **Fechas Matriculación:** abril a septiembre 2017 (*sujeto a disponibilidad de plazas*)
- **Precio:** 470 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: 3.170** Euros
- **Abono:** Nueve mensualidades de **300 Euros**
 - Doce mensualidades **de 225 Euros** (*Únicamente Domiciliación Bancaria que deberá ser entregada antes del 15 de septiembre*)
 - Veinticuatro mensualidades **de 113 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

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.

PROGRAMA PROFESIONAL DE COCINA Y PASTELERIA Primer Nivel

I. INSTALACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE UNA COCINA

1. Características del local de una cocina.
2. Instalaciones y material para una cocina.
3. Instalaciones y material de las despensas.
4. Instalaciones y material de la repostería.
5. Departamento para las hortalizas.
6. Departamento para el economato.
7. Distribución del personal de cocina
8. Atribuciones del organismo jerárquico de la cocina.

II. TÉCNICAS BÁSICAS

1. Los Cortes.
2. Los Fondos.
3. Las Ligazones.
4. Las Masas.
5. Las Frituras
6. Las Salsas.
7. Otras Técnicas.

III. PREPARACIONES AUXILIARES

1. Mantequillas.
2. Aceites.
3. Vinagres.
4. Especias.
5. Condimentos.
6. Hierbas Aromáticas.
7. Los Huevos.
8. Vinos y Alcoholes.
9. Otras Preparaciones.

IV. CONOCIMIENTO DE PRODUCTOS

1. Productos básicos.
2. Productos de preparación.
3. Productos de acompañamiento.
4. Productos exóticos.
5. Otros productos.

V. LA COMPRA

1. El Pescado y el Marisco
2. La Carne y la Caza.
3. Las Aves
4. Las Pastas
5. Las Legumbres y las verduras.
6. Las frutas.
7. Los hongos y setas.
8. Los frutos secos.

VI. LA CONSERVACIÓN Y LA CONGELACIÓN

1. El Pescado y el Marisco
2. La Carne y la Caza.
3. Las Aves
4. Las Pastas
5. Las Legumbres y las verduras.
6. Las frutas.
7. Los hongos y setas.
8. Los frutos secos.

VII. LA PREPARACIÓN Y LIMPIEZA

1. El Pescado y el Marisco
2. La Carne y la Caza.
3. Las Aves
4. Las Pastas
5. Las Legumbres y las verduras.
6. Las frutas.
7. Los hongos y setas.
8. Los frutos secos.

VIII. PROCEDIMIENTOS DE COCCIÓN

1. El Pescado y el Marisco
2. La Carne y la Caza.
3. Las Aves
4. Las Pastas
5. Las Legumbres y las verduras.
6. Las frutas.
7. Los hongos y setas.
8. Los frutos secos.

IX. LOS APERITIVOS

1. *Calientes.*
2. *Fríos.*
3. *Canapés.*
4. *Las tapas.*

X. LAS GUARNICIONES

1. *Verduras y legumbres.*
2. *La pasta.*
3. *Hongos y setas*
4. *Otras Guarniciones.*
5. *Las presentaciones*

XI. OTRAS PREPARACIONES

1. *Marinados*
2. *Reciclar Alimentos: Terrinas y Patés*
3. *Menús Especiales*
4. *La Cocina tradicional*
5. *Los Rellenos*
6. *Otros*

XII. TÉCNICAS BÁSICAS DE PASTELERIA

1. *Equipo y material*
2. *Trabajos de frutas y frutos secos*
3. *Almibares y azúcar*
4. *El chocolate*
5. *Glaseados, purés y culis*
6. *Salsas*
7. *Creimas*
8. *Bizcochos*
9. *Pastas*
10. *Masas*
11. *Galletas*
12. *Jaleas y gelatinas.*
13. *Decoraciones con la manga*

XIII. PREPARACIONES AUXILIARES DE PASTELERIA

1. *Preparaciones levadas*
2. *Mermeladas y conservas*
3. *Mazapán*
4. *Rollos.*
5. *Cestitos para postres*
6. *Otras Preparaciones.*

XIV. POSTRES DE FRUTAS

1. *La fruta en las ensaladas*
2. *Moldeado de frutas*
3. *Técnicas de Cocción*
4. *Las frutas secas*
5. *Otros productos.*

XV. FLANES Y CREMAS

1. *Purés de fruta*
2. *Creimas aromatizadas*
3. *Creimas batidas*
4. *Creimas horneadas*
5. *Salsas*

XVI. SUFFLES, MOUSSES Y MERENGUES

1. *Souffles fríos*
2. *Souffles horneados*
3. *Mousses*
4. *Merengues*

XVII. POSTRES DE QUESO

1. *Postres de queso moldeados*
2. *Pasteles de queso horneados*
3. *Pasteles de queso cuajados*

XVIII. MASAS Y CREPES

1. *Crepes*
2. *Barquillos y masas modeladas*
3. *Budines horneados*
4. *Buñuelos*
5. *Tortillas.*

XIX. PASTELES

1. *Pasteles individuales*
2. *Pastelería clásica*
3. *Bizcochos*
4. *Pasteles levados.*
5. *Pasteles básicos*
6. *Pasteles batidos*
7. *Pasteles especiales*

XX. PASTAS, REPOSTERÍA Y PETIT FOURS

1. *Pasta de Hojaldre*
2. *Pastas secas*
3. *Pasta filo y brick*
4. *Pasta choux*
5. *Empanadas y tratas*
6. *Petit fours*
7. *Galletas*
8. *Cakes*

XXI. CEREALES

1. *Postres de arroz*
2. *Sémola*

XXII. EL CHOCOLATE

1. *Conocimiento del material*
2. *Conocimiento de la maquinaria*
3. *Conocimiento de productos*
4. *Tecnología de Pastelería*

XXIII: TOQUES FINALES Y DECORACIONES

1. *Decoraciones de chocolate*
2. *Escarchados y cristalizados*
3. *Decoraciones con azúcar*
4. *Pastas decorativas*
5. *Frutas y frutos secos.*

XXIV. LOS HELADOS

1. *Sorbetes y granizados*
2. *Helados*
3. *Parfaits y bombas*
4. *Pasteles helados*
5. *Souffle helado*

XXV. BOLLERIA Y MASAS LEVADAS

1. *Ensaimadas*
2. *Croissants*
3. *Cocas*
4. *Pan Dulce*
5. *Otras Masas levadas*

XXVI. MASAS FRITAS

1. *Buñuelos*
2. *Rebozados*

XXVII. POSTRES DE NAVIDAD

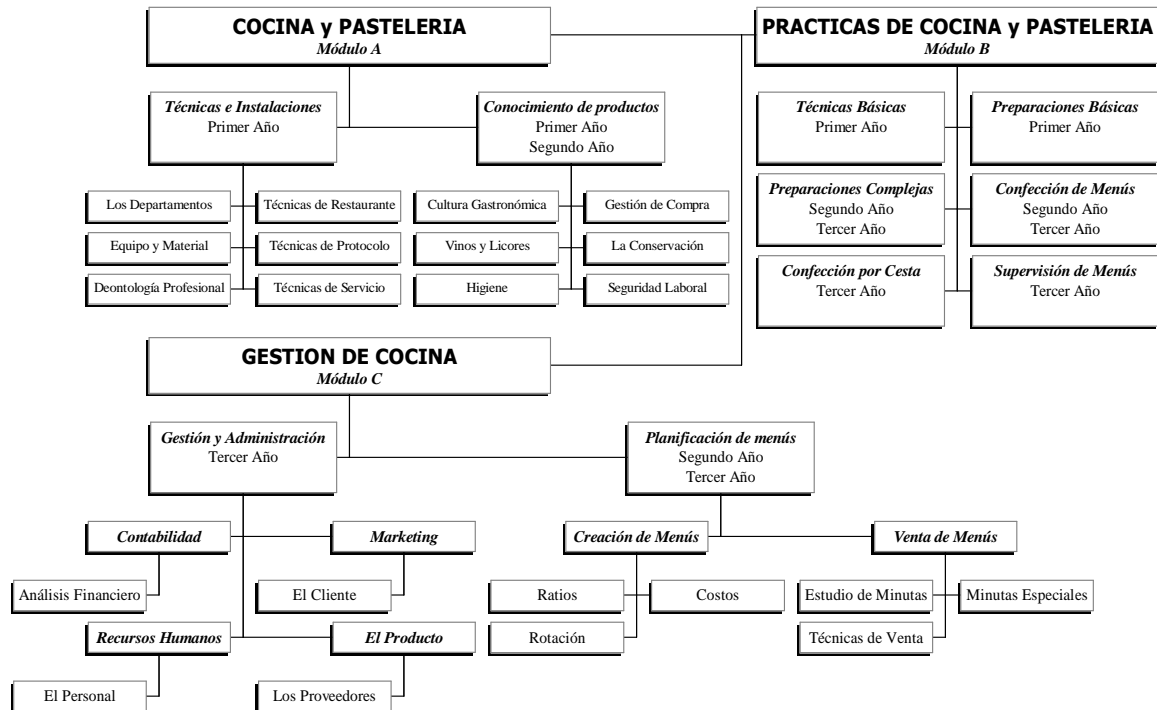
1. *Turrone*
2. *Polvorones y mantecadas*
3. *Tortell de Reyes*
4. *Tronco de Navidad*

XXVIII. MODULACIONES ESPECIALES

1. *Tecnología de Restaurante*
2. *Protocolo*
3. *Higiene*
4. *Seguridad laboral*
5. *Vinos aguardientes y licores*
6. *Recursos humanos: deontología profesional.*

ESTRUCTURACION DEL PROGRAMA

Distribución de los Tres Cursos



ACCESO A PROGRAMAS SUPERIORES

1. **MODULO A:** Para acceder a programas superiores se debe obtener una nota media de aprobado.
2. **MODULO B:** Para acceder a programas superiores debe aprobarse todo el módulo.
3. **MODULO C:** Para acceder a programas superiores se debe obtener una nota media de aprobado.

Matriculación

- El periodo de inscripción y matriculación comprenderá desde abril hasta final de septiembre (*excepto agosto*). La **primera semana de septiembre** 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 entregada antes del 15 de septiembre)*
- Para información adicional sobre cualquier tema o solicitar una entrevista personal, no duden en llamar al teléfono **93.349.10.19.**
- Contactar en ***terra@descudella.com*** o acudir personalmente al Centro durante las siguientes horas de atención al público:

Lunes a viernes de 10.00 a 13:30 y de
16:30 a 20:00 horas

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

Barcelona a, Uno de Enero de 2017

ESCOLA DE CUINA

Sergio Meléndez Giner

*Director del Centro de Formación y
Reciclaje.*