



Escuela de Cocina Terra de Escudella



Curso de cocina y pastelería 450 horas

Cursos profesionales

Abril 2019 a marzo 2020

terrada.es

Calle Bofarull, 46 08027 Barcelona

terra@descudella.com

Teléfono 93.349.10.19



La mejor forn
está en la ca

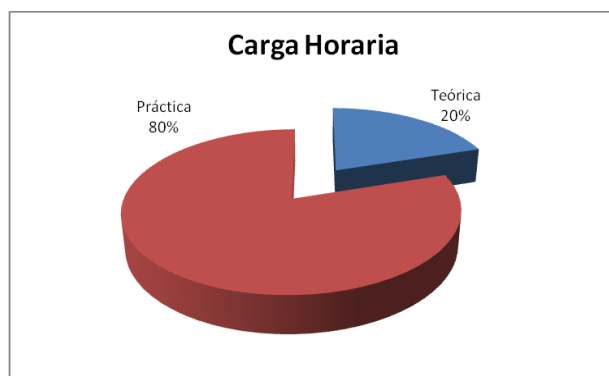
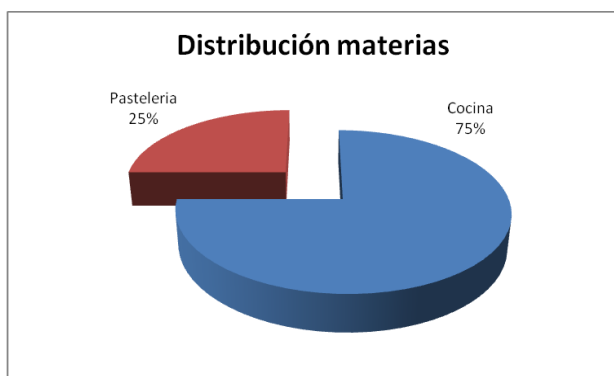
PROGRAMA PROFESIONAL DE COCINA Y PASTELERIA

NIVEL: Primer Nivel

Duración 450 h.

1. Días de Clase:

| MAÑANA | |
|----------------------------------|---------------------|
| <i>Lunes práctica pastelería</i> | 11.30 a 14.30 horas |
| <i>Martes práctica cocina</i> | 11.30 a 14.30 horas |
| <i>Miércoles práctica cocina</i> | 11.30 a 14.30 horas |
| <i>Jueves práctica cocina</i> | 11.30 a 14.30 horas |



- **Módulo:** Abril 2019 a marzo 2020 (Salvo julio-agosto y septiembre)

2. Matriculación:

- **Fechas Matriculación:** Febrero y marzo 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:** 3.640 Euros
- **Abono:**
 - Opción 1)** Nueve mensualidades de 350 Euros
 - Opción 2)** Doce mensualidades de 263 Euros (*Únicamente Domiciliación Bancaria que deberá ser presentada antes del 15 de septiembre*)
 - Opción 3)** Veinticuatro mensualidades de 132 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 forn
está en la ca

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 forn
está en la ca

PLAN DE ESTUDIO PASTELERIA

| | |
|---|--|
| TÉCNICAS BÁSICAS 10 HORAS | FLANES Y CREMAS 5 HORAS |
| 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 | SUFLÉS, MOUSSES Y MERENGUES 5 HORAS |
| Decoraciones con la manga | Soufflés fríos |
| | Soufflés horneados |
| PREPARACIONES AUXILIARES 5 HORAS | Mousses |
| Mermeladas y conservas | Merengues |
| Mazapán | |
| Rellenos | POSTRES DE QUESO 5 HORAS |
| Otras preparaciones | Postres de queso moldeados |
| | Pasteles de queso horneados |
| POSTRES DE FRUTAS 5 HORAS | Pasteles de queso cuajados |
| La fruta en ensaladas | |
| Sopas y cremas de fruta | MASAS Y CREPES 5 HORAS |
| Purés de fruta | Creps |
| Otras preparaciones | Masas modeladas |
| | Budines horneados |
| PASTELES 10 HORAS | Buñuelos |
| Pasteles individuales | Tortillas |
| Pastelería clásica | |
| Bizcochos | PASTAS, REPOSTERÍA Y PETIT FOURS 10 HORAS |
| 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 |
| EL CHOCOLATE 10 HORAS | Cakes |
| Conocimiento de material y maquinaria | |
| Tecnología | LOS HELADOS 10 HORAS |
| | Helados, sorbetes y granizados |
| TOQUES FINALES Y DECORACIONES 10 HORAS | Parfaits y bombas |
| Decoraciones con chocolate | Pasteles helados |
| Pastas decorativas | |
| Frutas y frutos secos | BOLLERIA Y MASAS LEVADAS 10 HORAS |
| Escarchados y cristalizados | Ensaimadas |
| | Croissants |
| MASAS FRITAS 10 HORAS | Cocas |
| Buñuelos | Pan dulce |
| Rebozados | Otras masas levadas |
| | |
| MODULACIONES ESPECIALES 5 HORAS | POSTRES DE NAVIDAD 10 HORAS |
| Higiene y seguridad laboral | Turrone |
| Recursos humanos: deontología profesional | Polvorones y mantecadas |
| | Tortell de reyes |
| | Tronco de navidad |
| | |



La mejor forn
está en la ca

PLAN DE ESTUDIO COCINA

| | |
|--|---|
| 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. | |
| | LOS APERTIVOS 10 HORAS |
| PREPARACIONES AUXILIARES 5 HORAS | Calientes |
| Aceites, mantequillas y vinagres | Fríos |
| Condimentos, hierbas aromáticas y especias | Canapés |
| Vinos y alcoholes | 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 COCINA FRÍA 45 HORAS |
| LA CONSERVACIÓN Y LA CONGELACIÓN 10 HORAS | 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 |
| | |
| MODULACIONES ESPECIALES 20 HORAS | LA CARTA 20 HORAS |
| Higiene | Imagen corporativa |
| Seguridad laboral | Diseño |
| Deontología profesional | Neuromarketing |
| | Rentabilidad de la Carta |
| | Fijación de precios |
| | |