



**TERRAD**  
**ESCUDELLA**

**La mejor formación  
está en la calidad**

---

## **Programa Profesional de Cocina y Pastelería**

Programa 2018-2019

**C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 933.49.10.19.**

**terrada.es  
terra@descudella.com**

## **PROGRAMA PROFESIONAL DE COCINA Y PASTELERIA**

**NIVEL: Primer Nivel**  
**Duración 600 h.**

### **1. Días de Clase:**

#### *Horario Mañana*

- Lunes de 8.30 a 11.00 h                      Tecnología Práctica de Cocina
- Martes de 8.30 a 14.00 h                    Tecnología Práctica de Cocina/ Teórica de Productos
- Miércoles de 8.30 a 14.00 h                Tecnología Práctica de Pastelería/Teórica de Pastelería
- Jueves de 8.30 a 14.00 h                    Tecnología Práctica de Pastelería/Teórica de Dietética y nutrición

### **2. Inicio:**

- **Módulo:** Abril 2018 a marzo 2019 (excepto julio-agosto-septiembre)

### **3. Matriculación:**

- **Fechas Matriculación:** Febrero marzo de 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:** 3.720 Euros
- **Abono:**
  - **opción 1)** Nueve mensualidades de **360 Euros**
  - **opción 2)** Doce mensualidades **de 270 Euros** (*Unicamente Domiciliación Bancaria que deberá ser presentada antes del 15 de marzo*)
- **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 PASTELERÍA**

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. *Cremas*
8. *Bizcochos*
9. *Pastas*
10. *Masas*
11. *Galletas*
12. *Jaleas y gelatinas.*
13. *Decoraciones con la manga*

### **XIII. PREPARACIONES AUXILIARES DE PASTELERÍA**

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. *Cremas aromatizadas*
3. *Cremas batidas*
4. *Cremas 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.*

## **XXVI. LA CIENCIA ALIMENTARIA**

1. *Los alimentos*
2. *Tabla de valores nutritivos*
3. *El tubo digestivo y la digestión de los alimentos*
4. *Las calorías*
5. *Las vitaminas*
6. *La cocina dietética*
7. *Dietas para regímenes*
8. *Recetarios para regímenes especiales*

## **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**

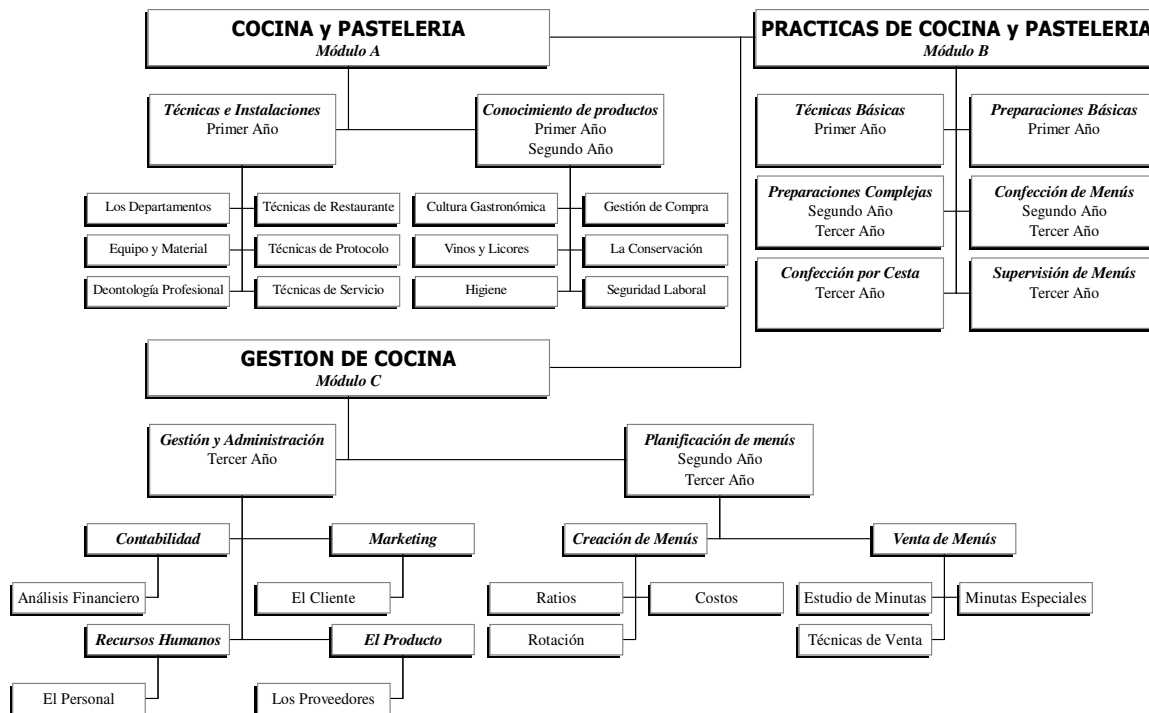
1. *Turrones*
2. *Polvorones y mantecadas*
3. *Tortell de Reyes*
4. *Tronco de Navidad*

## **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 los meses de febrero y marzo. La **última semana de marzo** 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 marzo)*
- 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 2018*

**ESCOLA DE CUINA**

*Sergio Meléndez Giner*

*Director del Centro de Formación y  
Reciclaje.*