



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.

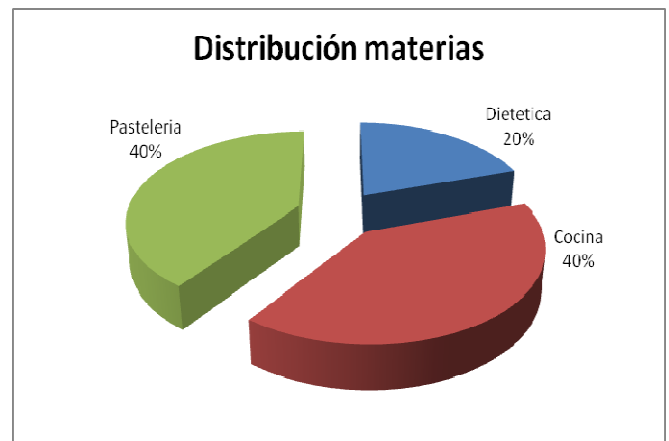
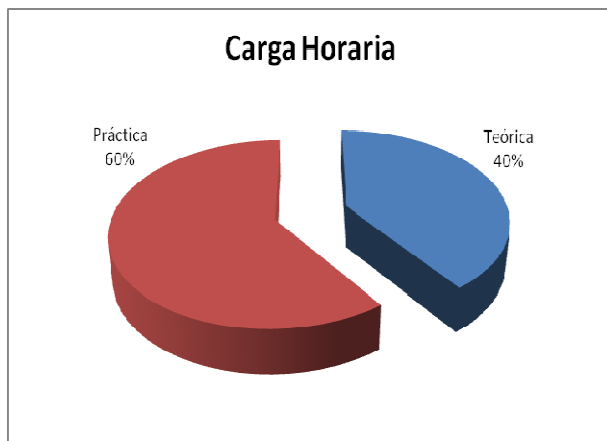
**terrada.es
terra@descudella.com**

PROGRAMA PROFESIONAL DE COCINA Y PASTELERIA

NIVEL: Primer Nivel
Duración 600 h.

1. Días de Clase:

MAÑANA	
<i>Lunes práctica cocina</i>	8.30 a 11.15 horas
<i>Martes práctica cocina</i>	8.30 a 11.15 horas
<i>Martes Productos</i>	12.00 a 14.00 horas
<i>Miércoles práctica de pastelería</i>	8.30 a 11.15 horas
<i>Miércoles teórica de pastelería</i>	12.00 a 14.00 horas
<i>Jueves práctica de pastelería</i>	8.30 a 11.15 horas
<i>Jueves Dietética y Nutrición</i>	12.00 a 14.00 horas



2. Inicio:

- **Módulo:** Octubre 2018 a junio 2019

3. Matriculación:

- **Fechas Matriculación:** Abril a septiembre 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** (Únicamente Domiciliación Bancaria que deberá ser presentada antes del 15 de septiembre)
- **Forma de pago:** Domiciliación Bancaria o Directamente en el Centro antes del día 10 de cada mes.
- **Incluye:** Dossieres 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.
- 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. La **última 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 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, Uno de Enero de 2018

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

PLAN DE ESTUDIO DE COCINA

INSTALACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE COCINA 8 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 45 HORAS	PROCEDIMIENTOS DE COCCIÓN 45 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 APERITIVOS 10 HORAS
PREPARACIONES AUXILIARES 4 HORAS	Calientes
Aceites, mantequillas y vinagres	Fríos
Condimentos, hierbas aromáticas y especias	Canapés
Vinos y alcoholes	Tapas
CONOCIMIENTO DE PRODUCTOS 35 HORAS	GUARNICIONES Y PRESENTACIONES 10 HORAS
Productos básicos.	
Productos exóticos.	OTRAS PREPARACIONES 15 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 20 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 8 HORAS	LA CARTA 20 HORAS
Higiene	Imagen corporativa
Seguridad laboral	Diseño
Deontología profesional	Neuromarketing
	Rentabilidad de la Carta
	Fijación de precios
LA CIENCIA ALIMENTARIA 75 HORAS	
Los alimentos	
Tabla de valores nutritivos	
El tubo digestivo y la digestión	
Las calorías	
Las Vitaminas	
La cocina dietética	
Dietas para regímenes	

PLAN DE ESTUDIO PASTELERIA

TÉCNICAS BÁSICAS 20 HORAS	FLANES Y CREMAS 15 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 30 HORAS
Decoraciones con la manga	Soufflés fríos
	Soufflés horneados
PREPARACIONES AUXILIARES 10 HORAS	Mousses
Mermeladas y conservas	Merengues
Mazapán	
Rellenos	POSTRES DE QUESO 10 HORAS
Otras preparaciones	Postres de queso moldeados
	Pasteles de queso horneados
POSTRES DE FRUTAS 10 HORAS	Pasteles de queso cuajados
La fruta en ensaladas	
Sopas y cremas de fruta	MASAS Y CREPES 10 HORAS
Purés de fruta	Creps
Otras preparaciones	Masas modeladas
	Budines horneados
PASTELES 35 HORAS	Buñuelos
Pasteles individuales	Tortillas
Pastelería clásica	
Bizcochos	PASTAS, REPOSTERÍA Y PETIT FOURS 35 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 20 HORAS	Cakes
Conocimiento de material y maquinaria	
Tecnología	LOS HELADOS 15 HORAS
	Helados, sorbetes y granizados
TOQUES FINALES Y DECORACIONES 5 HORAS	Parfaits y bombas
Decoraciones con chocolate	Pasteles helados
Pastas decorativas	
Frutas y frutos secos	BOLLERIA Y MASAS LEVADAS 35 HORAS
Escarchados y cristalizados	Ensaimadas
	Croissants
MASAS FRITAS 5 HORAS	Cocas
Buñuelos	Pan dulce
Rebozados	Otras masas levadas
MODULACIONES ESPECIALES 5 HORAS	POSTRES DE NAVIDAD 15 HORAS
Higiene y seguridad laboral	Turrone
Recursos humanos: deontología profesional	Polvorones y mantecadas
	Tortell de reyes