



**TERRAD**

**ESCUDELLA**

**La mejor formación  
está en la calidad**

---

**Curso de Formación 2 años**

**Programa de Cursos 2017 - 2018**

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 93.349.10.19

terrada.es  
terra@descudella.com



## **CURSO DE FORMACION EN COCINA Y RESTAURANTE**

**Duración 1.600 h.  
Curso Escolar de 2 años.  
Octubre a Junio.**

### **1. Días de Clase:**

- Lunes a Viernes de 9.00 a 14.00 horas.  
(Incluido el día libre para la realización de Proyectos de Final de Curso)

### **2. Inicio:**

- Octubre a junio

### **3. Matrícula:**

- **Fechas de matriculación:** Abril a Septiembre (Excepto agosto)
- **Precio:** 470 Euros
- **Incluye:**
  - Seguro de Accidentes según Convenio de Enseñanza.
  - Equipo de cuchillos de cocina
  - Uniforme de Cocina (excepto calzado)

### **4. Mensualidad:**

- **Precio Total del Curso Anual:** 4.070 Euros
- **Abono de:**
  - Nueve mensualidades de 400 Euros o
  - Doce mensualidades de 300 Euros (*Únicamente con Domiciliación* 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:** Material Teórico y Práctico

### **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.
- En caso de Accidente, el Certificado de Matrícula Sellado por el Centro, es un comprobante válido por el cual la Escuela se hace responsable de la cobertura médica

## CURSO DE FORMACIÓN EN COCINA Y RESTAURANTE

### **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. Los términos culinarios**

### **III. Conocimiento de productos**

1. *Cereales, harinas y féculas.*
2. *La Leche*
3. *Grasas animales, grasas y aceites vegetales.*
4. *Los quesos.*
5. *Los huevos.*
6. *Los condimentos.*
7. *Condimentos alimenticios.*
8. *Condimentos aromáticos.*
9. *Otros productos alimentarios complementarios.*
10. *Los colorantes.*

### **IV. Frutas, Hortalizas, Legumbres y Hongos**

1. *Hortalizas y legumbres*
2. *Hongos y setas*
3. *Las patatas*
4. *Frutas frescas*
5. *Clasificación y variedades*
6. *Cuadro de épocas de las frutas*
7. *Principales defectos y enfermedades que desvalorizan las frutas*
8. *Conservación de la fruta.*
9. *Espacios para la conservación y presentación de la fruta.*

### **V. Los pescados**

1. *Los pescados de la mar*
2. *Los pescados de agua dulce*
3. *El caviar*
4. *Crustáceos, mariscos, batracios, moluscos y reptiles.*

### **VI. Las Carnes**

1. *Las carnes*
2. *Normativa sobre la inspección de las carnes*
3. *Características, aspecto y nomenclatura.*
4. *El buey y la vaca*
5. *La ternera.*
6. *El cordero*
7. *El carnero*
8. *El cerdo*
9. *Las aves de Corral*
10. *El conejo.*
11. *La caza.*

### **VII. Técnica Culinaria**

1. *Métodos y procedimientos culinarios*
2. *Los fondos de la cocina*
3. *Sopas potajes y cocidos*
4. *Las salsas*
5. *Mantequillas para salsas y guarniciones.*
6. *Los entremeses fríos*
7. *Entremeses calientes*
8. *Los huevos*
9. *Pastas alimenticias, farináceas diversas y platos de queso.*
10. *El arroz.*

### **VIII. Preparación de los pescados**

### **IX. Las entradas**

## **X. Preparación de las carnes**

1. *Carnes de matadero*
2. *El buey y la vaca*
3. *La ternera*
4. *El cordero.*
5. *El carnero.*
6. *El cerdo*
7. *Aves de corral*
8. *La caza*
9. *Guarnición para carnes de matadero y aves.*

## **XI. Las hortalizas**

1. *Cocción de las hortalizas*
2. *Platos a base de hortalizas*
3. *Las patatas*
4. *Las ensaladas*

## **XII. Los postres**

1. *Clasificación*
2. *Algunas preparaciones auxiliares*
3. *Pastas diversas*
4. *Bizcochos diversos*
5. *Postres calientes*
6. *Postres calientes con frutas*
7. *Postres diversos*
8. *Postres fríos*
9. *Postres fríos con frutas*
10. *Los semifrios*
11. *Los helados y sorbetes.*

## **XIII. Estudio de minutas**

1. *Generalidades*
2. *Las diferentes clases de servicios*
3. *Servicio y Protocolo en la mesa*
4. *Los vinos y los platos*
5. *Bebidas y licores*
6. *La ortografía en las minutas*
7. *La composición de las minutas*

## **XIV. Las diferentes comidas**

1. *Desayunos y Breakfast.*
2. *Almuerzo o lunch*
3. *La comida*
4. *Minutas para cenas especiales*
5. *Minutas de Vigilia*
6. *Minutas de régimen*
7. *Minutas para grandes acontecimientos*
8. *Minutas de fiesta*
9. *Los buffets fríos*
10. *El servicio a la carta.*

## **XV. La Sala**

1. *Psicología de Restaurante*
2. *Material y Equipo*
3. *El Personal*
4. *Conocimiento de la Carta*
5. *Servicio y Protocolo*

## **XVIII. 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*

## **XIX. Higiene y Seguridad Laboral**

1. *Higiene*
2. *Manipulación de Alimentos*
3. *Principales Enfermedades*
4. *Principales Parásitos*
5. *Primeros Auxilios*

## **XX. Artículos del Código Alimentario Español**

1. *Alimentos, productos y útiles alimentarios*
2. *Carnes y derivados*
3. *Huevos y Derivados*
4. *Leches y derivados*
5. *Mantequilla*
6. *Quesos*
7. *Grasas comestibles*
8. *Cereales*
9. *Leguminosas*
10. *Tubérculos y derivados*
11. *Harinas y derivados*
12. *Hortalizas y verduras*
13. *Frutas y derivados*
14. *Edulcorantes naturales y derivados*
15. *Condimentos y especias.*

## **XXI. Vinos y Licores**

1. *Viticultura*
2. *Enología*
3. *La Cata*
4. *La Coctelería*
5. *Conocimiento de Productos.*
6. *Variedades de Uva*
7. *Principales Denominaciones*

## **XXII. Contabilidad**

1. *Asientos de Apertura*
2. *Gastos de Creación de Empresa*
3. *Diferentes Grupos*
4. *Creación de Asientos*
5. *I.V.A.*
6. *Cierres de Ejercicio*
7. *Análisis de Balances.*

## **XXIII. Historia y Cultura Gastronómica**

1. *Origen y Evolución*
2. *Principales Culturas.*

## **XXVI. Vocabulario**



## **PROYECTOS DE FINAL DE CURSO**

- Estos proyectos son de carácter obligatorio, y su no realización o su presentación fuera de los plazos acordados, supondrá la negación a derechos de examen en las asignaturas Teóricas de Cocina.
- Una vez entregados, los Proyectos quedarán en posesión del Centro para futuros Cursos.
- Existen unas horas destinadas dentro del programa para la realización de estos Proyectos.

### ***Proyectos Primer Año***

- *Localización Puntos de Compra*
- *Productos de Temporada*

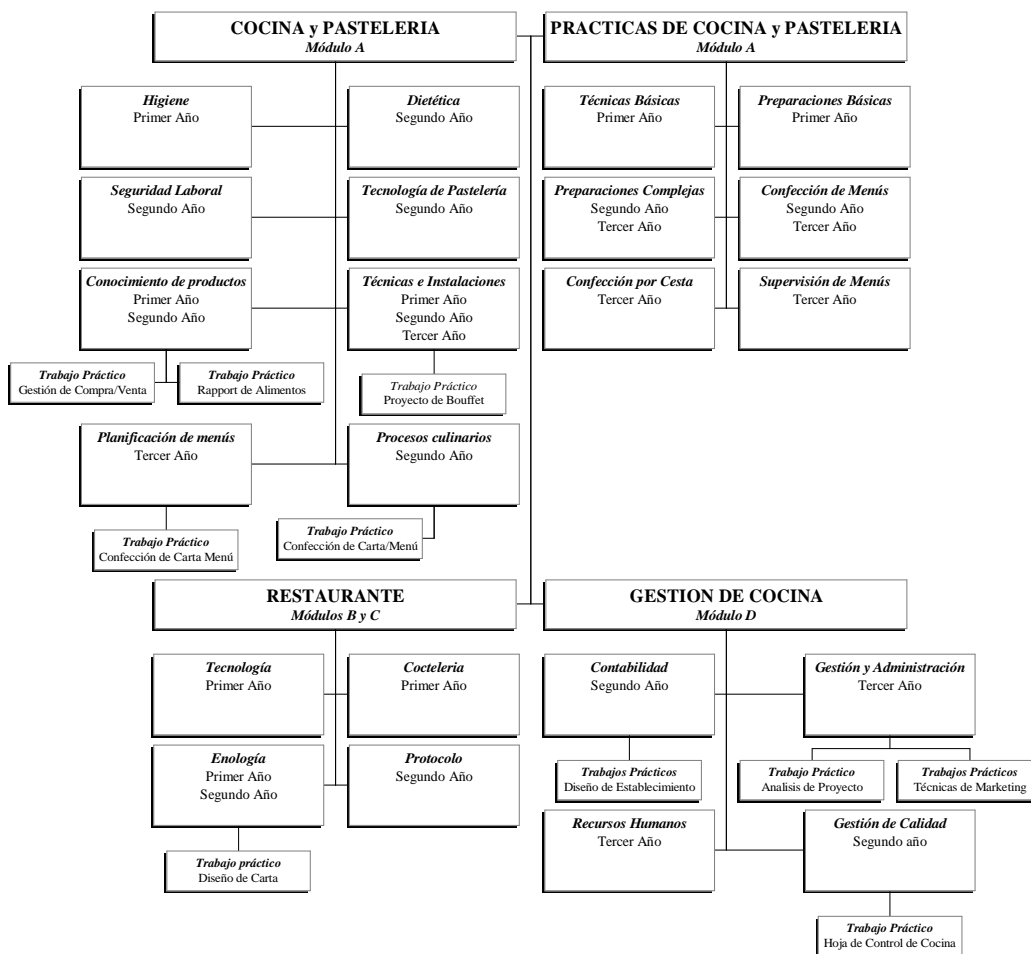
### ***Proyectos Segundo Año***

- *Creación de un Establecimiento*
- *Rapport de alimentos*

## **ACCESO A CURSOS SUPERIORES**

1. **MODULO A:** Para acceder a cursos superiores deben aprobarse todas las asignaturas.
2. **MODULO B:** Para acceder a cursos superiores se debe obtener una nota media de aprobado.
3. **MODULO C:** Para acceder a cursos superiores se debe obtener una nota media de aprobado.
4. **MODULO D:** Para acceder a cursos superiores se debe obtener una nota media de aprobado.

## ESTRUCTURACION DEL PROGRAMA



## Estructuración de Horas

<b>Tecnología de Cocina</b>	72 horas
<b>Tecnología de Pastelería</b>	54 horas
<b>Tecnología de Sala</b>	54 horas
<b>Productos</b>	108 horas
<b>Enología y Coctelería</b>	144 horas
<b>Contabilidad</b>	54 horas
<b>Gestión</b>	0 horas
<b>Recursos Humanos</b>	0 horas
<b>Dietética y Nutrición</b>	54 horas
<b>Historia de la Gastronomía</b>	36 horas
<b>Marketing</b>	0 horas
<b>Manipulación de Alimentos</b>	36 horas
<b>Prácticas de Cocina</b>	600 horas
<b>Prácticas de Restaurante</b>	54 horas
<b>Prácticas de Pastelería</b>	216 horas
<b>Proyectos</b>	68 horas
<b>Prácticas en Restaurantes</b>	Opcionales
<b>Prácticas en el Salón Gastronómico</b>	Opcionales





## 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 presentada 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.**
  - Comunicar 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 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.*