



TERRAD
ESCUDELLA

**La mejor formación
está en la calidad**

Dossier Informativo Cocina por Hobby Invierno

Programa 2017-2018

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 933.49.10.19.

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



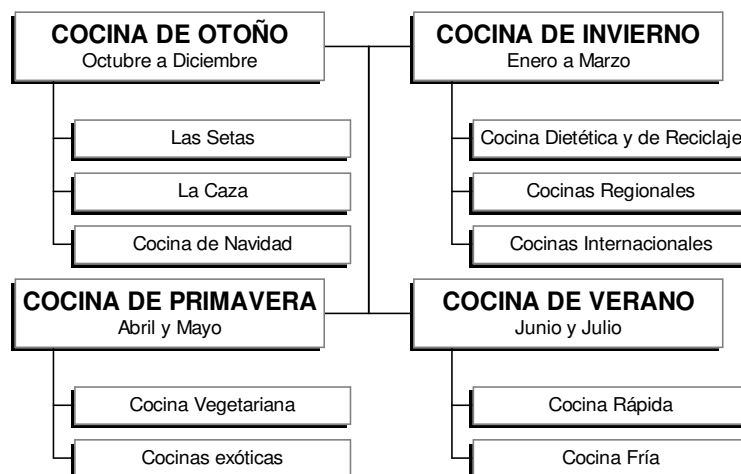
Curso de Cocina por Hobby

En los cursos de hobby de la Escuela de Cocina Terra d'Escudella, hacemos hincapié en dos aspectos particulares de la cocina.

- ✓ En estos tiempos, la movilidad de productos y personas hace posible que saboreemos alimentos de todo el mundo y en cualquier momento. El viaje al pasado por medio de viejos libros de cocina, puede traer ideas poco interesantes y obsoletas.
 - ✓ El otro aspecto en el que hacemos hincapié es en el de los sabores de los alimentos. Los sabores son algo así como notas o acordes, que si no se sitúan en su punto justo pueden dar al traste con la melodía. Pero bien sazonados y en su justa medida, pueden ayudarnos a hacer un uso más completo de nuestros sentidos del gusto y del olfato, y a experimentar más y encontrar más placer en lo que cocinamos y comemos.
- **Programa continuo no profesional** para amantes de la Gastronomía, abierto de Octubre a Julio ininterrumpidamente. **El Curso de Cocinar por Hobby está dividido en varios bloques temáticos**, de una duración aproximada de dos o tres meses, que son expuestos al alumnado con antelación, para que éste pueda considerar si es de su interés, optando o no a su realización.
 - Una vez abonada la Matrícula inicial, el alumno **puede cursar los meses que desee**, (*mínimo un mes*), dándose de baja y de alta dentro del programa anual. Las clases tendrán una duración aproximada de dos horas, siendo optativo el horario de mañana, tarde o noche, pudiendo alternar los días, según convenga al alumno.

¿Por qué realizar un curso en Terra de Escudella?

- **Llevamos más de 20 años** impartiendo cursos de cocina y pastelería para principiantes y aficionados.
- **Es la única Escuela en Barcelona**, que realiza un curso continuo práctico de cocina y pastelería, en instalaciones profesionales con ocho horarios disponibles y diferentes profesores.
- ¿Quieres más motivos? Ponte en contacto con nosotros.





CURSO DE COCINA POR HOBBY:

COCINA DE INVIERNO

Correspondiente al Segundo Módulo
Enero a marzo

1. Días de Clase:

Mañana	Tarde	Noche
Viernes 9.00 a 11.00 h	Martes 17.30 a 19.30 h	Lunes 19.30 a 21.30 h
Sábado 11.00 a 13.00 h	Miércoles 18.30 a 20.30 h	Martes 20.00 a 22.00 h
	Viernes 18.00 a 20.00 h	Jueves 20.00 a 22.00 h

(El horario puede sufrir modificaciones previa comunicación al alumnado)

2. Inicio:

- 8 de enero: *Matrículas del 19 al 23 de diciembre*
- 29 de enero: *Matrículas del 22 al 27 de enero*
- 26 de febrero: *Matrículas del 19 al 24 de febrero*

3. Matrícula:

- *Fechas de matriculación:* Mayo y Junio
- **Precio: 65 Euros**
- *Incluye* Seguro de Accidentes según Convenio de Enseñanza Privada
- *Válida* Cuarto Trimestre (31 de julio)

4. Mensualidad:

- **Tarifa Fija: 65 Euros** (Un día de clase a la semana)
- **Tarifa Plana de 90 Euros** (Acceso libre a todas las clases)
- **Forma de pago:** Domiciliación Bancaria, VISA o Directamente en el Centro antes del día 10.
- **Incluye** Herramientas de trabajo, Material Didáctico y Alimentos

5. Para tramitar el alta:

- Hoja de solicitud de curso cumplimentada
- Fotografía tamaño carnet

6. Para tramitar la baja

- El alumno deberá comunicar por adelantado la decisión al Centro, **antes del día 20 del mes en curso**, en caso contrario, la baja no será tramitada hasta el siguiente mes, con el cargo de mensualidad correspondiente.

7. OPCIONES MENSUALES:

1. **Monográfico:** Todos aquellos alumnos que deseen realizar un **mes exclusivamente** deberán realizar un único pago de **85 Euros**, correspondiente a matrícula y mes en forma de tarifa fija o **105 Euros**, correspondiente a matrícula y mes en forma de tarifa plana. Deberá dejarse en concepto de fianza el importe de 30 eu, correspondiente al Uniforme de Cocina, que será devuelto a la finalización del curso, con la entrega del uniforme.
2. **Pack Duo: 60 Euros** Incluye dos clases y matriculación.
3. El resto de material y equipo será cedido por el Centro.



OBSERVACIONES:

- Se requiere *CHAQUETILLA DE COCINA CON EL ANAGRAMA DEL CENTRO, DELANTAL BLANCO Y GORRO DE COCINA.*
- 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.
- 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 y previamente comunicados. 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.

AVISO SOBRE EL PAGO DE MESUALIDADES :

- **PERIODO DE PAGO**
 - Todos los recibos que se abonen en efectivo deberán ser cancelados hasta **el día 10 de cada mes.** En caso contrario, el Centro puede optar por la suspensión de la matrícula.
- 4. **OPCIONES DE DESCUENTO:**
 - 5. Todos aquellos alumnos que abonen un trimestre por avanzado dispondrán de un descuento de **un 10%** sobre la cuota de la mensualidad. *(El importe no será devuelto bajo ningún motivo)*

AVISO SOBRE EN EL REGIMEN INTERNO:

- **UNIFORMIDAD:**
 - Por normativas de sanidad sobre políticas de higiene, **es obligatorio el uso del Uniforme de Cocina exigido por el Centro.** En caso contrario, el profesorado puede prohibir la entrada al alumno.

AVISO SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DE LAS CLASES:

- **DÍAS DE CLASE:**
 - El alumnado podrá asistir al número de Clases que desee sin ningún tipo de modificación en las mensualidades.
 - La programación de los platos a realizar se comunicará con una semana de antelación
- **TEMARIOS:**
 - 8 de enero: *La cocina de aprovechamiento y baja en calorías*
 - 29 de enero: *La cocina regional*
 - 26 de febrero: *La cocina mediterránea*
- **MATERIAL:**
 - La Mensualidad incluye todo el material necesario para las prácticas, todos los alimentos, los Dossiers Informativos de cada Temario y las Recetas.
 - Los platos que sobren después de la “*Cata Degustativa*” podrán distribuirse entre los alumnos.
- **PROPUESTAS:**
 - Los alumnos podrán proponer temas o platos específicos a realizar, para que sean tratados o preparados en clase.



COCINA DE INVIERNO

- ***Verduras y Legumbres***
 - Caldos y cremas de invierno
 - Tendencias modernas
 - Preparaciones reconfortantes
- ***Guisados y estofados***
 - Preparaciones tradicionales
 - La cocina catalana
- ***Pastas***
 - Cocina italiana de invierno
- ***Los Arroces***
 - Calderetas
 - Cazuelas
 - Rissotos
- ***Carnes y Aves***
 - Estofados y guisados
 - Rustidos y asados
 - Los rellenos
- ***Pescados***
 - Estofados y asados
 - Asados a la cazuela
- ***La Cocina de la Abuela***
 - La cocina calórica
- ***Cocina regional***
 - La cocina catalana
- ***Otras preparaciones***
 - Conservas de invierno
 - El chocolate y los frutos secos
 - Las picadas
 - Los buñuelos
- ***El huerto***
 - *El regreso de los primeros calores*
- ***Los Postres***
 - Postres de plato y cuchara
 - Pastelería Clásica



El Centro Gastronómico

El Centre Gastronòmic i Escola de Cuina Terra d' Escudella dispone de un acogedor salón privado, decorado con un estilo clásico, que está a su disposición únicamente los viernes y sábados noche.

El Salón Terra, es una de las nuevas propuestas de esta nueva andadura de Terra d Escudella.

Es un proyecto que durante años hemos intentado poner en marcha, pero que nos ha sido imposible por diversos motivos. Con este nuevo local y estas nuevas instalaciones si nos ha sido posible convertir en realidad nuestras ideas e ilusiones.

Hemos querido crear un Centro de reunión, ajeno al resto de las actividades del Centro. Pretende ser un oasis de paz y tranquilidad lejos de la ajetreada vida del resto de la semana.

Queremos mimar al máximo todo aquello que rodea al placer de comer con alguien querido o apreciado. El hecho de disfrutar unos buenos momentos de tranquilidad con la simple sensación de estar sentado en un mesa, sin prisas y rodeado de buena compañía.

La oferta gastronómica será reducida pero variada. El estilo de cocina, conocido por la mayoría de vosotros, creo que se identifica bastante con nuestra forma de ser, fuera de clasicismos absurdos y obsoletos, pero sin llegar a excentricidades y extravagancias, típicas copias de algunos grandes Cheff de Cocina. Personalmente creemos que la cocina debe ser divertida pero inteligente.

La rotación de platos será semanalmente, cubriendo a ser posible la selección gastronómica que realizamos en los cursos.

Para disfrutar del Salón Privado, se deberá realizar la reserva por anticipado.

Condiciones:

1. *El acceso al centro deberá hacerse bajo reserva previa*
2. *Esta prohibido fumar*
3. *El horario de Cocina es de 21.30 a 23.30 horas.*

Funcionamiento

1. *El salón únicamente estará abierto viernes y sábados noche.*
2. *La oferta Gastronómica estará compuesta por un menú gastronómico que se modificará cada semana*
3. *El precio será de 37 euros. IVA Incluido.*
4. *El precio de la bebida será aparte.*



La mejor formación
está en la calidad

7

Hazte Socio del Centro Gastronómico

El Salón Terra pretende ser un lugar de encuentro inolvidable, para aquellos quienes gustan de una buena compañía, un ambiente agradable y disfrutar de una comida sencilla y de buen entender.

Únicamente deberás rellenar la ficha de Socio con tus datos personales y tendrás **un 5% de descuento** en todas las reservas que efectúes hasta Julio del 2018.

El Coste del trámite **son 10 Euros** que serán deducidos en la primera reserva que efectúes.

**INFORMACION Y RESERVAS
TELEFONO 93.349.10.19**

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