



**La mejor formación
está en la calidad**

Curso de Pastelería y Repostería

Programa 2018-2019

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 93.349.10.19

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

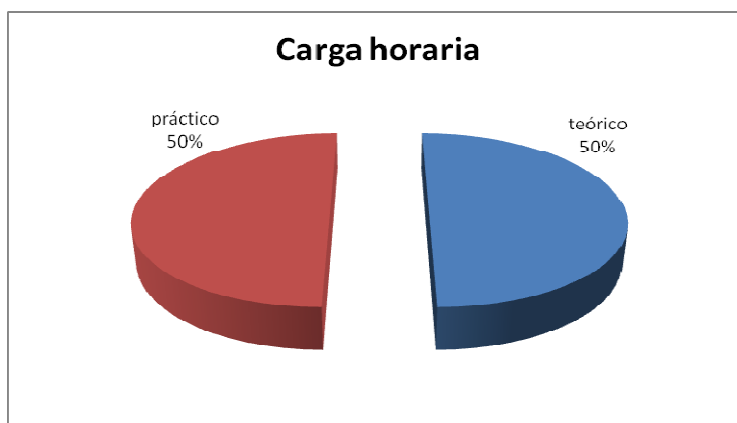
CURSO DE PASTELERIA

NIVEL: Primer Nivel

Duración 225 h.

1. Días de Clase:

| MAÑANA | TARDE |
|--|---|
| Jueves Teórica y Práctica 8.30 a 11.15 horas | Martes Práctica de 17.30 a 20.30 horas |
| Viernes Teórica y Práctica 8.30 a 11.15 horas | Miércoles Teórica de 17.30 a 20.00 horas |



2. Inicio:

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

3. Matriculación:

- **Fechas Matriculación:** Abril a septiembre 2018 (*sujeito a disponibilidad*)
- **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:** 2.685 Euros
- **Abono:** *opción 1*) Nueve mensualidades de 245 Euros
opción 2) Doce mensualidades de 184 Euros (*Únicamente Domiciliación Bancaria que deberá ser presentada antes del 15 de septiembre*)
opción 3) Veinticuatro mensualidades 92 Euros (*Consultar con el centro*)
- **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.
- 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

| TÉCNICAS BÁSICAS 20 HORAS | FLANES Y CREMAS 10 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 10 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 25 HORAS | Buñuelos |
| Pasteles individuales | Tortillas |
| Pastelería clásica | |
| Bizcochos | PASTAS, REPOSTERÍA Y PETIT FOURS 25 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 15 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 30 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 15 HORAS |
| Higiene y seguridad laboral | Turrone |
| Recursos humanos: deontología profesional | Polvorones y mantecadas |
| | Tortell de reyes |
| | Tronco de navidad |
| | |