



Escuela de Cocina Terra de Escudella



## Curso de Pastelería y Repostería 225 horas

*Cursos profesionales*

**Enero a diciembre 2019**

**terrada.es**

Calle Bofarull, 46 08027 Barcelona

terra@descudella.com

Teléfono 93.349.10.19

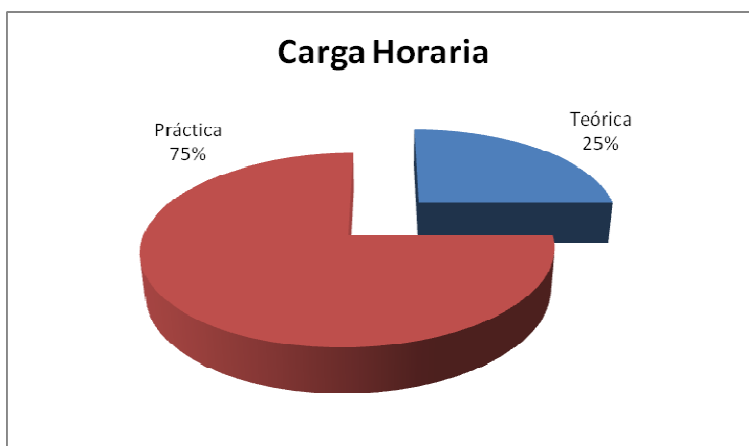
## CURSO DE PASTERIA

**NIVEL: Primer Nivel**

**Duración 450 h.**

### 1. Días de Clase:

MAÑANA	
<i>Miércoles</i>	Práctica 8.30 a 11.30 horas
<i>Miércoles</i>	Teórica 12.00 a 14.00 horas
<i>Jueves</i>	Práctica 8.30 a 11.30 horas
<i>Viernes</i>	Práctica 8.30 a 11.30 horas



### 2. Inicio:

1. **Módulo:** Enero a diciembre 2019 (excepto julio-agosto-septiembre)

### 3. Matriculación:

2. **Fechas Matriculación:** Noviembre y diciembre 2018 (*sujeto a disponibilidad*)
  - **Precio:** 480 Euros
  - **Incluye:**
    - ✓ Seguro de Accidentes según Convenio de Enseñanza
    - ✓ Bolsa con Cuchillos de Cocina
    - ✓ Uniforme de Cocina

### 4. Mensualidad:

- **Precio Total del Curso:** 3.585 Euros
- **Abono:** *opción 1*) Nueve mensualidades de 345 Euros  
*opción 2*) Doce mensualidades de 259 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:** 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** 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

<b>TÉCNICAS BÁSICAS 20 HORAS</b>	<b>FLANES Y CREMAS 30 HORAS</b>
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	<b>SUFLÉS, MOUSSES Y MERENGUES 40 HORAS</b>
Decoraciones con la manga	Soufflés fríos
	Soufflés horneados
<b>PREPARACIONES AUXILIARES 10 HORAS</b>	Mousses
Mermeladas y conservas	Merengues
Mazapán	
Rellenos	<b>POSTRES DE QUESO 10 HORAS</b>
Otras preparaciones	Postres de queso moldeados
	Pasteles de queso horneados
<b>POSTRES DE FRUTAS 10 HORAS</b>	Pasteles de queso cuajados
La fruta en ensaladas	
Sopas y cremas de fruta	<b>MASAS Y CREPES 10 HORAS</b>
Purés de fruta	Creps
Otras preparaciones	Masas modeladas
	Budines horneados
<b>PASTELES 70 HORAS</b>	Buñuelos
Pasteles individuales	Tortillas
Pastelería clásica	
Bizcochos	<b>PASTAS, REPOSTERÍA Y PETIT FOURS 70 HORAS</b>
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
<b>EL CHOCOLATE 30 HORAS</b>	Cakes
Conocimiento de material y maquinaria	
Tecnología	<b>LOS HELADOS 20 HORAS</b>
	Helados, sorbetes y granizados
<b>TOQUES FINALES Y DECORACIONES 15 HORAS</b>	Parfaits y bombas
Decoraciones con chocolate	Pasteles helados
Pastas decorativas	
Frutas y frutos secos	<b>BOLLERIA Y MASAS LEVADAS 70 HORAS</b>
Escarchados y cristalizados	Ensaimadas
	Croissants
<b>MASAS FRITAS 10 HORAS</b>	Cocas
Buñuelos	Pan dulce
Rebozados	Otras masas levadas
<b>MODULACIONES ESPECIALES 5 HORAS</b>	<b>POSTRES DE NAVIDAD 30 HORAS</b>
Higiene y seguridad laboral	Turrone
Recursos humanos: deontología profesional	Polvorones y mantecadas
	Tortell de reyes
	Tronco de navidad