



TERRAD

ESCUDELLA

**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

**www.terrads.es
terra@descudella.com**

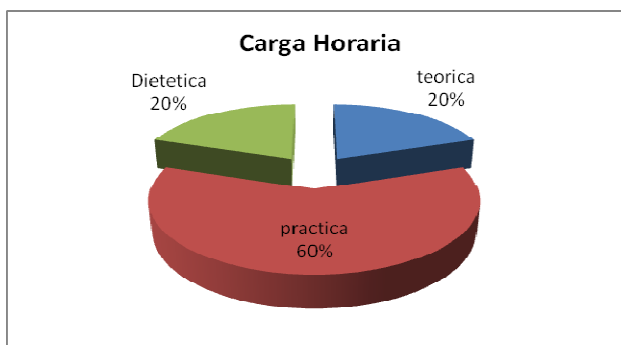
CURSO DE PASTELERIA

NIVEL: Primer Nivel

Duración 550 h.

1. Días de Clase:

MAÑANA		
Miércoles	Práctica	8.30 a 11.30 horas
Miércoles	Teórica	12.00 a 14.00 horas
Jueves	Práctica	8.30 a 11.30 horas
Jueves	Dietética	12.00 a 14.00 horas
Viernes	Práctica	8.30 a 11.30 horas



2. Inicio:

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

3. Matriculación:

- **Fechas Matriculación:** Abril de septiembre 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

4. Mensualidad:

- **Precio Total del Curso:** 3.720 Euros
- **Abono:** *opción 1*) Nueve mensualidades de 360 Euros
opción 2) Doce mensualidades de 270 Euros (*Unicamente Domiciliación Bancaria que deberá entregarse 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 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 30 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 40 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	Crepes
Otras preparaciones	Masas modeladas
	Budines horneados
PASTELES 70 HORAS	Buñuelos
Pasteles individuales	Tortillas
Pastelería clásica	
Bizcochos	PASTAS, REPOSTERÍA Y PETIT FOURS 70 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 30 HORAS	Cakes
Conocimiento de material y maquinaria	
Tecnología	LOS HELADOS 20 HORAS
	Helados, sorbetes y granizados
TOQUES FINALES Y DECORACIONES 15 HORAS	Parfaits y bombas
Decoraciones con chocolate	Pasteles helados
Pastas decorativas	
Frutas y frutos secos	BOLLERIA Y MASAS LEVADAS 70 HORAS
Escarchados y cristalizados	Ensaimadas
	Croissants
MASAS FRITAS 10 HORAS	Cocas
Buñuelos	Pan dulce
Rebozados	Otras masas levadas
LA CIENCIA ALIMENTARIA 100 HORAS	POSTRES DE NAVIDAD 30 HORAS
Los alimentos	Turrone
Tabla de valores nutritivos	Polvorones y mantecadas
El tubo digestivo y la digestión	Tortell de reyes
Las calorías	MODULACIONES ESPECIALES 5 HORAS
Las Vitaminas	Higiene y seguridad laboral
La cocina dietética	Recursos humanos: deontología profesional
Dietas para regímenes	