

Curso de cocina y pastelería para Profesionales 350 horas

Escuela de Cocina y Pastelería
Profesional TdEs



Octubre 2026



Objetivo

Formar profesionales con dominio sólido en cocina y base técnica en pastelería, capaces de integrarse en cocina profesional con autonomía, organización y criterio gastronómico.

Nivel: Perfil Inicial a Intermedio



Horarios

Mañana

- Lunes de 11.30 a 14.15 horas
- Martes de 11.30 a 14.15 horas
- Miércoles 11.30 a 14.15 horas



Carga horaria

25 %

HORAS
TEÓRICAS

75 %

HORAS
PRÁCTICAS





Materias

33 %

PASTELERIA

66 %

COCINA





Duración

Octubre 2026 a junio 2027

Matriculación

Abril a septiembre 2026

Precio Matrícula

560 eu

Incluye:

- Seguro de accidentes
- Bolsa de cuchillos
- Uniforme de cocina
- (excepto calzado)



Precio Total del curso

3.710 (Incluído Matrícula)

Opciones de pago

- 9 cuotas de 350 eu
- 12 cuotas de 263 eu
- 24 cuotas de 132 eu

Incluye:

- Material teórico y práctico



Temario Cocina

Fundamentos de cocina y seguridad

25 horas

- Aplicar correctamente protocolos de **higiene y seguridad alimentaria (APPCC)** en todo momento
- Organizar una mise en place completa anticipando necesidades del servicio.
- Ejecutar cortes básicos con **uniformidad, velocidad y seguridad**.
- Elaborar fondos base correctamente, entendiendo su función como estructura del sabor.
- Mantener una estación de trabajo limpia, ordenada y eficiente bajo presión.).

Objetivos

Establecer una base técnica sólida que garantice seguridad, orden y dominio de las técnicas esenciales de cocina.



Temario Cocina

Técnicas de cocción

35 horas

- Seleccionar la técnica de cocción adecuada según materia prima.
- Controlar variables críticas: **temperatura, tiempo y humedad**.
- Ejecutar cocciones precisas (punto de carne, textura de verduras, etc.).
- Corregir desviaciones durante el proceso de cocinado.
- Comprender el impacto de cada técnica en sabor y textura..

Objetivos

Control total sobre los procesos de cocción más habituales



Temario Cocina

Cocina vegetal y sostenible

20 horas

- Trabajar verduras respetando estacionalidad y producto.
- Aplicar técnicas que potencien sabor sin sobreprocesar.
- Diseñar guarniciones equilibradas en textura, color y sabor.
- Reducir mermas mediante técnicas de aprovechamiento.
- Integrar opciones vegetales completas en un menú profesional.

Objetivos

Dominar el tratamiento de productos vegetales y técnicas de precisión asociadas.



Temario Cocina

Arroces pastas y legumbres

20 horas

- Controlar ratios de líquido/tiempo en arroces profesionales.
- Elaborar pastas frescas con textura correcta.
- Cocinar legumbres optimizando textura y digestibilidad.
- Integrar estos productos en platos completos con coherencia gastronómica.

Objetivos

Producción eficiente y técnicas.



Temario Cocina

Proteínas: carnes

35 horas

- Identificar cortes y seleccionar técnica adecuada para cada uno.
- Ejecutar despieces básicos con aprovechamiento óptimo.
- Controlar puntos de cocción con precisión (jugosidad, textura).
- Elaborar salsas que complementen la proteína sin enmascararla.
- Organizar producción de carne en servicio real.

Objetivos

Precisión en cortes y cocciones.



Temario Cocina

Proteínas: pescados y mariscos

35 horas

- Evaluar frescura y calidad del producto.
- Limpiar y racionar pescado correctamente.
- Aplicar cocciones delicadas evitando sobrecocción.
- Elaborar fondos y salsas equilibradas.
- Integrar pescado en platos con coherencia de sabor y técnica.

Objetivos

Técnica y sensibilidad con producto delicado.



Temario Cocina

Salsas y bases culinarias

20 horas

- Elaborar salsas madre con textura y sabor correctos.
- Ajustar densidad, acidez, grasa y salinidad.
- Emulsionar y estabilizar salsas correctamente.
- Utilizar salsas como elemento estructural del plato, no accesorio.

Objetivos

Técnicas de estructura del sabor.



Temario Cocina

Cocina Internacional

20 horas

- Reproducir platos representativos respetando técnica original.
- Comprender el uso de especias, hierbas y condimentos.
- Adaptar recetas internacionales a contexto profesional.
- Ampliar repertorio culinario aplicable en restauración moderna

Objetivos

Versatilidad culinaria



Temario Cocina

Emplatado, creatividad y menú

15 horas

- Diseñar platos con equilibrio visual y funcional.
- Aplicar principios de composición (altura, color, proporción).
- Construir un menú coherente (fluidez, equilibrio, lógica).
- Justificar decisiones creativas con criterio gastronómico.

Objetivos

Pensamiento gastronómico



Temario Cocina

Gestión de cocina

10 horas

- Calcular costes básicos de platos.
- Organizar una partida de trabajo.
- Coordinar tareas en equipo durante servicio.
- Comprender dinámicas reales de cocina profesional.

Objetivos

Preparación profesional real



Temario Pastelería

Bases de pastelería

15 horas

- Trabajar con precisión en pesaje (error mínimo).
- Comprender función de ingredientes (grasas, azúcares, harinas).
- Aplicar normas de higiene específicas de pastelería.
- Preparar correctamente el puesto de trabajo.

Objetivos

Adquirir precisión técnica.



Temario Pastelería

Masas básicas

20 horas

- Ejecutar masas con textura correcta según tipo.
- Controlar desarrollo de gluten.
- Dominar técnicas de horneado.
- Detectar errores (sobremezcla, cocción incorrecta).

Objetivos

Dominar masas esenciales.



Temario Pasteleria

Cremas y rellenos

15 horas

- Elaborar cremas sin grumos ni cortes.
- Controlar temperaturas críticas.
- Ajustar dulzor y textura.
- Integrar rellenos en productos finales correctamente.

Objetivos

Dominar bases dulces



Temario Pastelería

Bollería

20 horas

- Controlar fermentaciones (tiempo, temperatura, humedad).
- Laminar masas correctamente.
- Obtener alveolado y textura adecuados.
- Planificar producción de bollería..

Objetivos

Trabajo con fermentaciones



Temario Pasteleria

Tartas y montajes

15 horas

- Construir tartas con estabilidad estructural.
- Aplicar capas uniformes.
- Conseguir acabados limpios y profesionales.
- Gestionar tiempos de frío y montaje.

Objetivos

Construcción de producto final



Temario Pasteleria

Pasteleria moderna

10 horas

- Técnicas básicas de gelificación.
- Elaborar mousses estables.
- Ejecutar glaseados con acabado correcto.
- Entender tendencias actuales sin perder técnica base.

Objetivos

Introducción a tendencias



Temario Pasteleria

Chocolate

10 horas

- Templar chocolate correctamente.
- Evitar bloom y defectos.
- Realizar decoraciones simples pero limpias.
- Aplicar chocolate en elaboraciones profesionales.

Objetivos

Introducción a técnicas básicas



Temario Pasteleria

Postres de Restaurante

10 horas

- Diseñar postres equilibrados (dulzor/acidez/textura).
- Emplatar con rapidez en servicio.
- Integrar elementos fríos y calientes.
- Adaptar postres a ritmo de restaurante.

Objetivos

Aplicación práctica



Proyecto final

Proyecto final

15 horas

- Diseñar un menú coherente (entrante, principal, postre).
- Aplicar técnicas de cocina y pastelería de forma integrada.
- Ejecutar el servicio en tiempo real con organización y precisión.
- Presentar y defender el proyecto ante un tribunal con criterio técnico.

Objetivos

Integrar todos los conocimientos adquiridos en una experiencia profesional completa.



Evaluación

- Evaluación continua
- Prácticas semanales
- Proyecto final



Valor Añadido

- Progresión lógica: de básico → técnico → creativo
- Alto contenido práctico
- Preparación real para cocina o emprendimiento
- Equilibrio entre tradición y técnica moderna



Garantías

- Aplicar correctamente técnicas de cocción y manipulación de alimentos
- Trabajar con autonomía en diferentes partidas (caliente y fría)
- Elaborar platos equilibrados, coherentes y bien presentados
- Gestionar tiempos y organización en un entorno real de cocina
- Comprender costes básicos y lógica operativa de restauración
- Adaptarse a distintos estilos de cocina



Observaciones

OBSERVACIÓN 1



Se requiere Uniforme completo de cocina para acceder a las clases prácticas

OBSERVACIÓN 2



Todos los alumnos podrán solicitar prácticas cumplido un semestre de curso

OBSERVACIÓN 3



Cursos adaptados a los Certificados de Profesionalidad



Observaciones

OBSERVACIÓN 4



El Centro cumple con
el Convenio Colectivo
de la Enseñanza
Privada de Cataluña

OBSERVACIÓN 5



El Certificado de
Matrícula obliga al
alumno a cumplir las
Normas de
Funcionamiento del
Centro

Matriculación

El importe de la Matrícula no será devuelto en ningún caso



FASE 1

Envío de documentación solicitada por la Escuela

FASE 2

Pago de los Derechos de Matrícula.

Una mensualidad en caso de alumnos que requieran Visado

FASE 3

Entrega de documentos firmados y sellados por la Escuela



Documentación

- Curriculum de Estudios
- Fotografía Tamaño Carnet
- Fotocopia DNI / NIE / PASAPORTE
- Solicitud de Matrícula rellenada
- Número de Cuenta Bancaria



CURSOS PARA AFICIONADOS

Cursos destinados a amantes de la cocina y pastelería sin necesidad de años de experiencia.

CURSOS PARA PROFESIONALES

Cualquier persona que quiera aprender cocina y pastelería a nivel profesional puede beneficiarse de nuestros cursos

RESTAURANTE PEDAGÓGICO

Su ambiente familiar y distendido ofrece a los clientes la oportunidad de disfrutar de un lugar de encuentro y tranquilidad





Escuela de
Cocina y Pastelería
Profesional TdEs



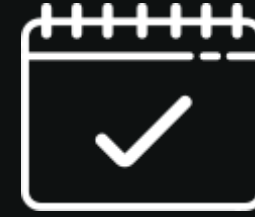
Restaurante Pedagógico

Disfruta de una experiencia gastronómica única en un ambiente íntimo y familiar
Mejor Restaurante Pedagógico de Barcelona por cuatro años consecutivos 2020-2024 (*Fuente el Tenedor*)

Calle Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 93.349.10.19 terra@descudella.com



Escuela de
Cocina y Pastelería
Profesional TdEs



Más de 25 años de experiencia



Prácticas reales



Ambiente agradable



Grupos Reducidos



Los mejores precios

Calificaciones

Términos y condiciones

Todos los términos y condiciones de los cursos están contemplados en el Reglamento Escolar de la Escuela



Escuela de
Cocina y Pastelería
Profesional TdEs

El Equipo

DIRECCION

Sergio Meléndez

PROFESORES DE COCINA

Angel de Gea

Jordi Cortés

PROFESORES DE PASTELERIA

Olga Serra

Esther Mora

PROFESOR DE RESTAURANTE

Jose Luis Raventós



Contacto



TdEs

DIRECCIÓN

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
terrada.es

EMAIL

terra@descudella.com

TELEFÓNO

93.349.10.19