

Curso de cocina y pastelería para Profesionales 550 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

- Martes de 8.30 a 14.15 horas
- Miércoles de 8.30 a 14.15 horas
- Jueves de 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

4.610 (Incluído Matrícula)

Opciones de pago

- 9 cuotas de 450 eu
- 12 cuotas de 338 eu
- 24 cuotas de 169 eu

Incluye:

- Material teórico y práctico



Temario Cocina

Fundamentos de cocina y seguridad

80 horas

- Higiene y seguridad alimentaria
- Organización de cocina y mise en place profesional
- Cortes y técnicas básicas
- Fondos, fumets y caldos - Salsas madre
- Técnicas de cocción
- Arroces y pastas
- Huevos y elaboraciones clásicas

Objetivos

Desarrollar las bases técnicas y organizativas indispensables para trabajar en una cocina profesional moderna.



Temario Cocina

Cocina fría y gastronomía contemporánea

45 horas

- Ensaladas gastronómicas - Vinagretas y emulsiones
- Tartar y carpaccios - Marinados y curados
- Terrinas y patés
- Cocina vegetal moderna
- Aperitivos fríos gourmet
- Presentaciones y emplatados fríos
- Finger food y catering premium

Objetivos

Dominar las técnicas de cocina fría aplicadas a la gastronomía moderna, el catering y la restauración contemporánea.



Temario Cocina

Cocina Mediterránea y Española

65 horas

- Tapas gastronómicas
- Arroces mediterráneos
- Guisos tradicionales
- Cocina regional española – Cocina catalana
- Pescados y mariscos
- Cocina de mercado
- Cocina de temporada

Objetivos

Conocer y reinterpretar la cocina mediterránea y española desde una perspectiva profesional actual.



Temario Cocina

Cocina internacinal y de fusión

55 horas

- Cocina italiana
- Cocina asiática
- Cocina peruana
- Street food gourmet
- Currys y especias
- Técnicas de wok
- Cocina fusión

Objetivos

Ampliar la visión culinaria del alumno mediante técnicas y sabores internacionales.



Temario Cocina

Proteínas: carnes, aves y pescados

55 horas

- Despiece básico
- Limpieza de pescados
- Cocción de carnes
- Baja temperatura
- Parrilla y brasa
- Salsas y reducciones
- Puntos de cocción

Objetivos

Perfeccionar el tratamiento técnico de proteínas animales en cocina profesional.



Temario Cocina

Cocina creativa y técnicas de autor

35 horas

- Cocina de autor
- Espumas y aires
- Gelificaciones
- Esferificaciones básicas
- Cocina vegetal moderna
- Food styling
- Emplatado creativo

Objetivos

Introducir técnicas contemporáneas aplicadas a la alta gastronomía moderna..



Temario Pastelería

Bases de pastelería

55 horas

- Pesos y formulaciones
- Cremas base
- Masas batidas
- Bizcochos y Tartas clásicas
- Mousses y Merengues
- Técnicas de horneado

Objetivos

Adquirir las bases esenciales de la pastelería profesional clásica..



Temario Pastelería

Heladería artesanal y postres fríos

35 horas

- Bases de heladería
- Formulación y equilibrio
- Sorbetes profesionales
- Helados artesanales
- Cremas heladas
- Heladería gastronómica Conservación, temperatura, presentación y servicio

Objetivos

Aprender técnicas profesionales de heladería artesanal y postres fríos gastronómicos.



Temario Pastelería

Panadería y masas fermentadas

30 horas

- Fermentaciones
- Masas básicas
- Pan artesanal
- Brioche y focaccia
- Bollería básica
- Masa madre
- Laminados básicos

Objetivos

Introducir técnicas básicas y profesionales de panadería artesanal.



Proyecto final

Proyecto final

40 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 rellena
- 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



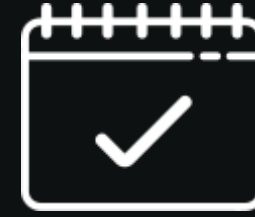
Restaurante Pedagógico

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