Escuela de Cocina y Pasteleria
Terra de Escudella

Cursos de Cocina 450 horas

Cursos profesionales

Octubre 2020 a junio 2021
terrad.es

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

PROGRAMA DE COCINA PROFESIONAL

Duración 450 h.

1. Días de Clase:

MAÑANA
Martes Teórica y Práctica 11.30 a 14.15 horas
Miércoles Teórica y Práctica 11.30 a 14.15 horas
Jueves Teórica y Práctica 11.30 a 14.15 horas
Viernes Práctica 11.30 a 14.15 horas

2. Inicio:

- ***Módulo*:** Octubre 2020 a junio 2021

3. Matriculación:

- ***Fechas Matriculación***: Abril a septiembre 2020 (sujeto a disponibilidad de plazas)
- ***Precio***: 500 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:*** 3.695 Euros
- ***Abono:*** ***Opción 1***) Nueve mensualidades de 355 Euros
  Opción 2) Doce mensualidades de 267 Euros (*Unicamente Domiciliación Bancaria que deberá ser presentada antes del 15 de septiembre*)
  Opción 3) Veinticuatro mensualidades de134 Euros (*Consultar con el Centro)*
- ***Forma de pago***: Domiciliación Bancaria o Directamente en el Centro antes del día 10 de cada mes.
- ***Incluye:*** Dossieres Prácticos y Material

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
- Cursos adaptados a los Certificados de Profesionalidad

Matriculación

- El periodo de inscripción se indica en el apartado de matriculación. Antes de iniciar el curso 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 rellenada*
  5. *Fotocopia de Domiciliación Bancaria*

- 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, 23 de enero de 2020

ESCOLA DE CUINA
Sergio Meléndez Giner
Director del Centro de Formación y Reciclaje.

PLAN DE ESTUDIO

INSTALACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE COCINA 20 HORAS	**LA PREPARACIÓN Y LIMPIEZA 10 HORAS**
Características del local de una cocina.	El Pescado y el Marisco
Instalaciones y material para una cocina.	La Carne, aves y la Caza
Distribución del personal de cocina	Las Pastas Las Legumbres y las verduras
Atribuciones del organismo jerárquico de la cocina	Hongos y setas
TÉCNICAS BÁSICAS 70 HORAS	**PROCEDIMIENTOS DE COCCIÓN 70 HORAS**
Los Cortes.	La cocción
Los Fondos.	La cocción molecular
Las Ligazones.	Efectos de la cocción
Las Masas.	Tipos de cocción
Las Salsas.	La cocción química
Otras Técnicas.	
	LOS APERITIVOS 10 HORAS
PREPARACIONES AUXILIARES 5 HORAS	Calientes
Aceites, mantequillas y vinagres	Fríos
Condimentos, hierbas aromáticas y especias	Canapés
Vinos y alcoholes	Tapas
CONOCIMIENTO DE PRODUCTOS 10 HORAS	**GUARNICIONES Y PRESENTACIONES 20 HORAS**
Productos básicos.	
Productos exóticos.	**OTRAS PREPARACIONES 30 HORAS**
	Sopas, cremas y purés
LA COMPRA 10 HORAS	Croquetas
El Pescado y el Marisco	Rellenos
La Carne, aves y la Caza.	Cocas y masas de pan
Las Pastas Las Legumbres y las verduras	Tortillas
Hongos y setas	
	LA COCINA FRÍA 45 HORAS
LA CONSERVACIÓN Y LA CONGELACIÓN 10 HORAS	Sopas y cremas
El Pescado y el Marisco	Ensaladas
La Carne, aves y la caza	Tartar y Carpaccio
Las Pastas, las Legumbres y las verduras	Adobos y marinados
Hongos y setas	Terrinas y pates
MODULACIONES ESPECIALES 20 HORAS	**LA CARTA 20 HORAS**
Higiene	Imagen corporativa
Seguridad laboral	Diseño
Deontología profesional	Neuromarketing
	Rentabilidad de la Carta
PREPARACIONES SALÓN GASTRONÓMICO 100 HORAS	Fijación de precios