



**Escuela de Cocina Terra de Escudella**



# **Curso de Cocina 550 horas**

*Cursos profesionales*

**Octubre 2019 a junio 2020**

**terrada.es**

Calle Bofarull, 46 08027 Barcelona

terra@descudella.com

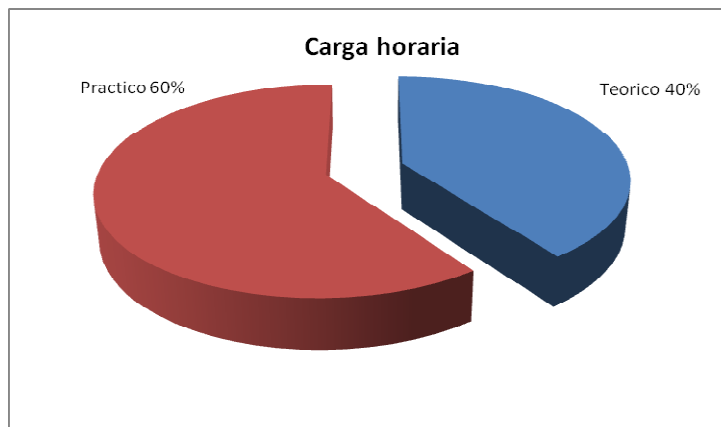
Teléfono 93.349.10.19

## PROGRAMA DE COCINA PROFESIONAL

**NIVEL: Primer Año**  
**Duración 550 h.**

### 1. Días de Clase:

<i>MAÑANA</i>	
<i>Lunes</i>	Contabilidad 12.00 a 14.00 horas
<i>Martes</i>	Gestión 9.30 a 11.00 horas
<i>Martes</i>	Teórica y Práctica 11.30 a 14.15 horas
<i>Miércoles</i>	Teórica y Práctica 11.30 a 14.15 horas
<i>Jueves</i>	Teórica y Práctica 11.30 a 14.15 horas



### 2. Inicio:

- **Módulo:** Octubre 2019 a junio 2020

### 1. Matriculación:

- **Fechas Matriculación:** Abril a septiembre 2019 (sujeto a disponibilidad de plazas)
- **Precio:** 490 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:** 3.775 Euros
- **Abono:**
  - Opción 1)** Nueve mensualidades de 365 Euros
  - Opción 2)** Doce mensualidades de 274 Euros (*Unicamente Domiciliación Bancaria*)
  - Opción 3)** Veinticuatro mensualidades de 137 Euros (*Consultar con el Centro*)
- **Forma de pago:** Domiciliación Bancaria o Directamente en el Centro antes del día 10 de cada mes.
- **Incluye:** Dossiers Prácticos y Material



La mejor formación  
está en la calidad

## 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 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 rellena*
  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, 30 de enero de 2019

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



La mejor formación  
está en la calidad

## PLAN DE ESTUDIO

<b>INSTALACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE COCINA 20 HORAS</b>	<b>LA PREPARACIÓN Y LIMPIEZA 10 HORAS</b>
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
<b>TÉCNICAS BÁSICAS 70 HORAS</b>	<b>PROCEDIMIENTOS DE COCCIÓN 70 HORAS</b>
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.	
	<b>LOS APERITIVOS 10 HORAS</b>
<b>PREPARACIONES AUXILIARES 5 HORAS</b>	Calientes
Aceites, mantequillas y vinagres	Fríos
Condimentos, hierbas aromáticas y especias	Canapés
Vinos y alcoholes	Tapas
<b>CONOCIMIENTO DE PRODUCTOS 10 HORAS</b>	<b>GUARNICIONES Y PRESENTACIONES 20 HORAS</b>
Productos básicos.	
Productos exóticos.	<b>OTRAS PREPARACIONES 30 HORAS</b>
	Sopas, cremas y purés
<b>LA COMPRA 10 HORAS</b>	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	
	<b>LA COCINA FRÍA 45 HORAS</b>
<b>LA CONSERVACIÓN Y LA CONGELACIÓN 10 HORAS</b>	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
<b>MODULACIONES ESPECIALES 20 HORAS</b>	<b>LA CARTA 20 HORAS</b>
Higiene	Imagen corporativa
Seguridad laboral	Diseño
Deontología profesional	Neuromarketing
	Rentabilidad de la Carta
<b>CONTABILIDAD 120 HORAS</b>	Fijación de precios
Asientos de Apertura	
Gastos de creación de Empresa	<b>GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS 80 HORAS</b>
Diferentes grupos	
Creación de asientos	Compra productos/Proveedores
IVA	Compra de material /Acreedores
Cierre de ejercicios	Gestión de efectivo
Balance Patrimonial	Circuito administrativo
	Ratios de Control