



**Escuela de Cocina Terra de Escudella**



## **Curso de pastelería y repostería 550 horas**

*Cursos profesionales*

**Abril 2019 a marzo 2020**

**terrada.es**

Calle Bofarull, 46 08027 Barcelona

terra@descudella.com

Teléfono 93.349.10.19



La mejor formación  
está en la casa

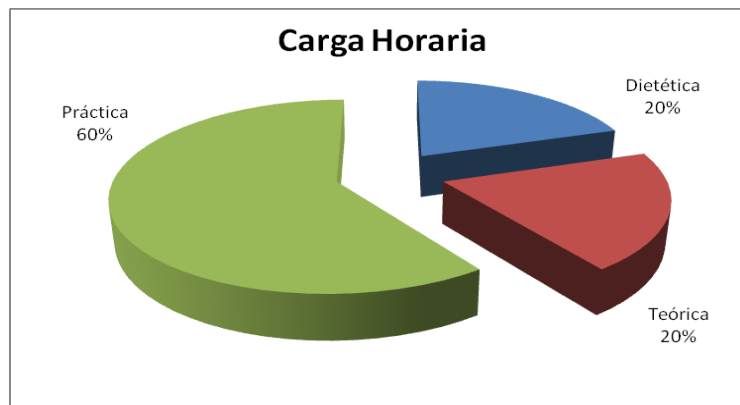
## CURSO DE PASTELERIA

**NIVEL: Primer Nivel**

**Duración 550 h.**

### 1. Días de Clase:

MAÑANA	
<i>Miércoles</i>	Práctica 8.30 a 11.30 horas
<i>Miércoles</i>	Teórica 12.00 a 14.00 horas
<i>Jueves</i>	Práctica 8.30 a 11.30 horas
<i>Jueves</i>	Dietética 12.00 a 14.00 horas
<i>Viernes</i>	Práctica 8.30 a 11.30 horas



### 2. Inicio:

- **Módulo:** Abril 2019 a marzo 2020 (Salvo julio-agosto y septiembre)

### 3. Matriculación:

- **Fechas Matriculación:** Febrero y marzo 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 (*Únicamente 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 forma  
está en la cocina

## 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 (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](mailto: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 2019*

**ESCOLA DE CUINA**



La mejor formación  
está en la casa

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



La mejor forn  
está en la ca

## PLAN DE ESTUDIO

	<b>TÉCNICAS BÁSICAS 20 HORAS</b>		<b>FLANES Y CREMAS 30 HORAS</b>
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			<b>SUFLÉS, MOUSSES Y MERENGUES 40 HORAS</b>
Decoraciones con la manga		Soufflés fríos	
		Soufflés horneados	
	<b>PREPARACIONES AUXILIARES 10 HORAS</b>	Mousses	
Mermeladas y conservas		Merengues	
Mazapán			
Rellenos			<b>POSTRES DE QUESO 10 HORAS</b>
Otras preparaciones		Postres de queso moldeados	
		Pasteles de queso horneados	
	<b>POSTRES DE FRUTAS 10 HORAS</b>	Pasteles de queso cuajados	
La fruta en ensaladas			
Sopas y cremas de fruta			<b>MASAS Y CREPES 10 HORAS</b>
Purés de fruta		Crepes	
Otras preparaciones		Masas modeladas	
		Budines horneados	
	<b>PASTELES 70 HORAS</b>	Buñuelos	
Pasteles individuales		Tortillas	
Pastelería clásica			
Bizcochos			<b>PASTAS, REPOSTERÍA Y PETIT FOURS 70 HORAS</b>
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	
	<b>EL CHOCOLATE 30 HORAS</b>	Cakes	
Conocimiento de material y maquinaria			
Tecnología			<b>LOS HELADOS 20 HORAS</b>
		Helados, sorbetes y granizados	
	<b>TOQUES FINALES Y DECORACIONES 15 HORAS</b>	Parfaits y bombas	
Decoraciones con chocolate		Pasteles helados	
Pastas decorativas			
Frutas y frutos secos			<b>BOLLERIA Y MASAS LEVADAS 70 HORAS</b>
Escarchados y cristalizados		Ensamadas	
		Croissants	
	<b>MASAS FRITAS 10 HORAS</b>	Cocas	
Buñuelos		Pan dulce	
Rebozados		Otras masas levadas	
	<b>LA CIENCIA ALIMENTARIA 100 HORAS</b>		<b>POSTRES DE NAVIDAD 30 HORAS</b>
Los alimentos		Turrone	
Tabla de valores nutritivos		Polvorones y mantecadas	
El tubo digestivo y la digestión		Tortell de reyes	
Las calorías			<b>MODULACIONES ESPECIALES 5 HORAS</b>
Las Vitaminas		Higiene y seguridad laboral	
La cocina dietética		Recursos humanos: deontología profesional	
Dietas para regímenes			