



**Escuela de Cocina y Pastelería  
Terra de Escudella**



## **La cocina de invierno 2020**

***Cursos para principiantes y aficionados***

**Enero a marzo 2020  
terrada.es**

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

## CURSO DE COCINA PARA AFICIONADOS Y PRINCIPIANTES

- **Programa continuo no profesional** para amantes de la Gastronomía, abierto de Octubre a Julio ininterrumpidamente.
- **El Curso está dividido en varios bloques temáticos mensuales**, que son expuestos al alumnado con antelación, para que éste pueda considerar si es de su interés, optando o no a su realización.
- Una vez abonada la Matrícula inicial, el alumno puede cursar los meses que desee, dándose de baja y de alta dentro del programa anual.
- Las clases tendrán una duración aproximada de dos horas, con horario optativo de mañana, tarde o noche, pudiendo alternar los días, según convenga al alumno.
- En todas las clases se elaboran preparaciones de cocina y pastelería, siendo los propios alumnos quienes podrán escoger las que consideren más interesantes





La mejor formación  
está en la calidad

## Programación Anual

### **COCINA DE OTOÑO**

#### **La cocina de las setas**

Octubre

#### **La cocina de caza**

Noviembre

#### **La cocina de Navidad**

Diciembre

### **COCINA DE INVIERNO**

#### **La cocina de reciclaje y saludable**

Enero

#### **Cocina tradicional**

Febrero

#### **Cocina Mediterránea**

Marzo

### **COCINA DE PRIMAVERA**

#### **La cocina flexiteriana**

Abril

#### **La Cocina Exótica**

Mayo

### **COCINA DE VERANO**

#### **La cocina rápida**

Junio

#### **La Cocina fría**

Julio



La mejor formación  
está en la calidad

## COCINA DE INVIERNO

### 1. Inicio:

- *Invierno*

### 2. Matrícula:

- **Fechas de matriculación:** Matrícula abierta todo el año. (*Siempre que queden plazas disponibles*)
- **Incluye Seguro de Accidentes según Convenio de Enseñanza Privada**

### 3. Mensualidad:

- **Forma de pago:** Domiciliación Bancaria, VISA o Directamente en el Centro antes del día 10.
- **Incluye** Herramientas de trabajo, Material Didáctico y Alimentos.
- Todos los recibos que se abonen en efectivo deberán ser cancelados hasta **el día 10 de cada mes.** En caso contrario, el Centro puede optar por la suspensión de la matrícula.

### 4. Para tramitar el alta:

- Hoja de solicitud de curso cumplimentada
- Fotografía tamaño carnet

### 5. Para tramitar la baja

El alumno deberá comunicar por adelantado la decisión al Centro, **antes del día 20 del mes en curso**, en caso contrario, la baja no será tramitada hasta el siguiente mes, con el cargo de mensualidad correspondiente.

### OBSERVACIONES:

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.

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 y previamente comunicados. 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.

# Horarios de Clases

## MAÑANA

## TARDE

## NOCHE

Viernes 9.00 a 11.00 h

Martes 17.30 a 19.30 h

Lunes 19.30 a 21.30 h

Sábado 11.00 a 13.00 h

Miércoles 18.30 a 20.30 h

Martes 20.00 a 22.00 h

Viernes 18.00 a 20.00 h

Jueves 20.00 a 22.00 h

CON LA MODALIDAD DE TARIFA VARIABLE PUEDE ACCEDER  
A TODOS LOS HORARIOS

### **REGIMEN INTERNO:**

#### • UNIFORMIDAD:

- Por normativas de sanidad sobre políticas de higiene, **es obligatorio el uso del Uniforme de Cocina exigido por el Centro.** En caso contrario, el profesorado puede prohibir la entrada al alumno.

### **FUNCIONAMIENTO DE LAS CLASES:**

#### • DÍAS DE CLASE:

- El alumnado podrá asistir al número de Clases que desee sin ningún tipo de modificación en las mensualidades.
- La programación de los platos a realizar se comunicará con antelación

#### • TEMARIOS:

- **Enero: Inicio 8 de enero a 8 de febrero:** La cocina saludable y de aprovechamiento
  - **Matriculación:** 16 a 23 de diciembre
- **Febrero: Inicio 3 a 29 de febrero** La Cocina tradicional
  - **Matriculación:** del 27 al 31 de enero
- **Marzo: Inicio 2 al 28 de marzo:** La Cocina Mediterránea
  - **Matriculación:** del 24 al 29 de febrero

#### • MATERIAL:

- La Mensualidad incluye todo el material necesario para las prácticas, todos los alimentos, los Dossieres Informativos de cada Temario y las Recetas.
- Los platos que sobren después de la “*Cata Degustativa*” podrán distribuirse entre los alumnos.

#### • PROPUESTAS:

- Los alumnos podrán proponer temas o platos específicos a realizar, para que sean tratados o preparados en clase.

#### • Didáctica:

- **Las clases son totalmente prácticas:** Los alumnos realizan todas las preparaciones en las instalaciones de cocina, ayudados por el profesorado y la documentación de trabajo.
- El número máximo de alumnos son 16 personas.



La mejor formación  
está en la calidad

## PRECIOS MONOGRÁFICOS

	<b>PRECIO</b>
Sin Matrícula	
Tarifa fija 1 día por semana	90.00€
Tarifa variable acceso libre	110.00€
Fianza Uniforme	30.00€
Pack 2 clases	60.00€

Todas las tarifas son mensuales  
10% de descuento en pagos trimestrales

## PRECIOS CURSOS

	<b>PRECIO</b>
Matrícula	65.00€
Valida hasta 31 de julio 2020	
<b>MENSUALIDAD</b>	<b>PRECIO</b>
Tarifa fija 1 día por semana	65.00€
Tarifa variable acceso libre	90.00€
Uniforme	35.00€

Todas las tarifas son mensuales  
10% de descuento en pagos trimestrales



La mejor formación  
está en la calidad

## COCINA DE INVIERNO

- ***Verduras y Legumbres***
  - Caldos y cremas de invierno
  - Tendencias modernas
  - Preparaciones reconfortantes
- ***Guisados y estofados***
  - Preparaciones tradicionales
  - La cocina catalana
- ***Pastas***
  - Cocina italiana de invierno
- ***Los Arroces***
  - Calderetas
  - Cazuelas
  - Rissotos
- ***Carnes y Aves***
  - Estofados y guisados
  - Rustidos y asados
  - Los rellenos
- ***Pescados***
  - Estofados y asados
  - Asados a la cazuela
- ***La Cocina de la Abuela***
  - La cocina calórica
- ***Cocina regional***
  - La cocina catalana
- ***Otras preparaciones***
  - Conservas de invierno
  - El chocolate y los frutos secos
  - Las picadas
  - Los buñuelos
- ***El huerto***
  - *El regreso de los primeros calores*
- ***Los Postres***
  - Postres de plato y cuchara
  - Pastelería Clásica



La mejor formación  
está en la calidad

## EL RESTAURANTE PEDAGÓGICO

*El Centre Gastronòmic i Escola de Cuina Terra d' Escudella* dispone de un acogedor salón privado, decorado con un estilo clásico, que está a su disposición únicamente los viernes y sábados noche.

El Salón Terra, es una de las nuevas propuestas de esta nueva andadura de Terra d Escudella.

Es un proyecto que durante años hemos intentado poner en marcha, pero que nos ha sido imposible por diversos motivos. Con este nuevo local y estas nuevas instalaciones si nos ha sido posible convertir en realidad nuestras ideas e ilusiones.

Hemos querido crear un Centro de reunión, ajeno al resto de las actividades del Centro. Pretende ser un oasis de paz y tranquilidad lejos de la ajetreada vida del resto de la semana.

Queremos mimar al máximo todo aquello que rodea al placer de comer con alguien querido o apreciado. El hecho de disfrutar unos buenos momentos de tranquilidad con la simple sensación de estar sentado en un mesa, sin prisas y rodeado de buena compañía.

La oferta gastronómica será reducida pero variada. El estilo de cocina, conocido por la mayoría de vosotros, creo que se identifica bastante con nuestra forma de ser, fuera de clasicismos absurdos y obsoletos, pero sin llegar a excentricidades y extravagancias, típicas copias de algunos grandes Cheff de Cocina. Personalmente creemos que la cocina debe ser divertida pero inteligente.

La rotación de platos será semanalmente, cubriendo a ser posible la selección gastronómica que realizamos en los cursos.

Para disfrutar del Salón Privado, se deberá realizar la reserva por anticipado.

### **Condiciones:**

1. *El acceso al centro deberá hacerse bajo reserva previa*
2. *Está prohibido fumar*
3. *El horario de Cocina es de 21.30 a 23.00 horas.*

### **Funcionamiento**

1. *El salón únicamente estará abierto viernes y sábados noche.*
2. *La oferta Gastronómica estará compuesta por una reducida carta de primeros segundos y postres que se modificará cada semana*
3. *El precio será de 39 euros. IVA Incluido.*
4. *El precio de la bebida será aparte.*

## ***¿Por qué estudiar cocina en la Escuela Terra d'Escudella?***

- Llevamos **más de 25 años** impartiendo cursos de cocina para principiantes y aficionados.
- Disfrutarás con una **única tarifa de pago**, de acceso libre a ocho horarios diferentes y distintos profesores.
- Podrás escoger **entre 10 temáticas diferentes**, donde seguro que encontrarás las que más te interesen.
- Realizarás las clases prácticas en unas **instalaciones equipadas profesionalmente**.
- ¿Quieres más motivos? Ponte en contacto con nosotros.
- Estamos en la Calle Bofarull, 46 de Barcelona. Teléfono 93.349.10.19.





La mejor formación  
está en la calidad

## Hazte Socio del Centro Gastronómico

**El Salón Terra pretende ser un lugar de encuentro inolvidable, para aquellos quienes gustan de una buena compañía, un ambiente agradable y disfrutar de una comida sencilla y de buen entender.**

Únicamente deberás rellenar la ficha de Socio con tus datos personales y tendrás **un 5% de descuento** en todas las reservas que efectúes hasta Julio del 2020.

El Coste del trámite **son 10 Euros** que serán deducibles en la primera reserva que efectúes.