



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



Cursos de Cocina y Pastelería

Cursos para principiantes y aficionados

Abril y mayo 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 PRIMAVERA

1. Inicio:

- *Abril*

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.

¿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.

Horarios de Clases

MAÑANA

Viernes 9.00 a 11.00 h

Sábado 11.00 a 13.00 h

TARDE

Martes 17.30 a 19.30 h

Miércoles 18.30 a 20.30 h

Viernes 18.00 a 20.00 h

NOCHE

Lunes 19.30 a 21.30 h

Martes 20.00 a 22.00 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:

- **Abril: Inicio 30 de marzo a 2 de mayo:** La cocina flexiteriana
 - **Matriculación:** 23 a 28 de marzo
- **Mayo: Inicio 4 a 30 de mayo:** La Cocina exótica
 - **Matriculación:** del 27 al 2 de mayo

• 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

	PRECIO
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

	PRECIO
Matrícula	55.00€
Valida hasta 31 de julio 2020	
MENSUALIDAD	PRECIO
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 PRIMAVERA

- ***Verduras y Legumbres***
 - Caldos y Cremas Ligeras
 - Menestras

- ***Guisados y estofados***
 - Preparaciones tradicionales.
 - Cocina con productos de mercado

- ***Pastas***
 - Cocinar con Verduras

- ***Los Arroces***
 - Calderetas
 - Cazuelitas
 - Las Paellas
 - Rissotos

- ***Carnes y Aves***
 - Cocina ligera
 - Guarniciones de verdura
 - “Els Farcellets”

- ***Pescados***
 - Cocina sin salsas
 - “El Papillot”

- ***La Cocina de la Abuela***
 - Las Conservas de Verdura

- ***Cocina regional***
 - Cocina de la Huerta
 - Las especias

- ***Otras preparaciones***
 - Vol – au - Vent
 - Aperitivos y Canapés
 - Los Espárragos
 - Preparaciones exóticas

- ***Los Postres***
 - Buñuelos de Cuaresma
 - Pasteles de Fruta



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 entrada al Restaurante de 21.30 a 22.00 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.*