

Curso de cocina y pastelería para Profesionales 350 horas



Escuela de Cocina y Pastelería
Profesional TdEs



Abril 2025



Horarios

- Lunes de 11.30 a 14.15 horas
- Martes de 11.30 a 14.15 horas
- Miércoles 11.30 a 14.15 horas



Carga horaria

33 %

HORAS
TEÓRICAS

67 %

HORAS
PRÁCTICAS





Materias

33 %

PASTELERIA

67 %

COCINA





Duración

Abril 2025 a marzo 2026

Matriculacion

Febrero y marzo 2025

Precio Matrícula

550 eu

Incluye:

- Seguro de accidentes
- Bolsa de cuchillos
- Uniforme de cocina
- *(excepto calzado)*



Precio Total del curso

3.655 (Incluído Matrícula)

Opciones de pago

- 9 cuotas de 345 eu
- 12 cuotas de 259 eu
- 24 cuotas de 130 eu

Incluye:

- Material teórico y práctico



Temario Cocina

Instalaciones y organización

20 horas

- Características del local
- Instalaciones y material
- El personal

Técnicas básicas

95 horas

- Los cortes
- Los fondos
- Las salsas
- Las ligazones
- Las masas
- Guarniciones
- Preparaciones auxiliares



Temario Cocina

Productos

30 horas

- Conocimiento
- La Compra
- Limpieza y preparación
- Conservación

Técnicas de cocción

70 horas

- La cocción
- Cocción molecular
- Efectos de la cocción
- Tipos de cocción
- Cocción química



Temario Cocina

Otras preparaciones

30 horas

- Sopas, cremas y purés
- Croquetas
- Rellenos
- Cocas y panes
- Tortillas y revueltos

La cocina fría

55 horas

- Sopas y cremas
- Ensaladas
- Carpaccio y tartar
- Adobos y marinados
- Aperitivos



Temario Cocina

La carta

40 horas

- Imagen Corporativa
- Diseño
- Neuromarketing
- Rentabilidad
- Fijación de precios

Modulaciones especiales

10 horas

- Higiene
- Seguridad laboral



Temario Pastelería

Técnicas básicas

20 horas

- Equipo y material
- Almibares y azúcar
- El chocolate
- Glaseados, purés y coulis
- Salsas y cremas
- Jaleas y gelatinas
- Decoraciones con manga

Preparaciones auxiliares

10 horas

- Mermeladas y conservas
- Mazapán y rellenos
- Otros

Postres de frutas

10 horas

- Ensaladas
- Sopas y cremas
- Purés de fruta



Temario Pastelería

Pasteles

70 horas

- Pasteles individuales
- Pastelería clásica
- Bizcochos
- Pasteles levados
- Pasteles básicos
- Pasteles batidos
- Pasteles especiales

El Chocolate

30 horas

- Material y maquinaria
- Tecnología

Toques finales y decoración

15 horas

- Decoración con chocolate
- Pastas decorativas
- Frutas y frutos secos
- Escarchados y cristalizados



Temario Pastelería

Pastas y repostería

70 horas

- Pastas de hojaldre
- Pastas secas, galletas y petit fours
- Pasta filo y brick
- Pasta choux
- Empanadas y tortas
- Cakes

Postres de Navidad

30 horas

- Turrónes
- Polvorones y mantecadas
- Tortell de reyes
- Tronco de Navidad



Temario Pastelería

Bollería y masas levadas

70 horas

- Ensaimadas
- Croissants
- Cocas
- Panes
- Otras masas levadas

Helados

20 horas

- Helados sorbetes y granizados
- Parfaits y bombas
- Pasteles helados



Temario Pastelería

Masas fritas

10 horas

- Buñuelos
- Rebozados

Flanes y cremas

30 horas

- Cremas aromatizadas
- Cremas batidas
- Cremas horneadas

Soufles, mousses y merengues

40 horas

- Souflés fríos y horneados
- Mousses
- Merengues

Postres de queso

10 horas

- Postres de queso fríos
- Pasteles de queso horneados
- Pasteles de queso cuajados



Temario Pastelería

Masas y creps

10 horas

- Creps
- Masas modeladas
- Budines horneados
- Tortillas

Modulaciones especiales

5 horas

- Higiene
- Seguridad laboral



Observaciones

OBSERVACIÓN 1



Se requiere Uniforme completo de cocina para acceder a las clases prácticas

OBSERVACIÓN 2



Todos los alumnos podrán solicitar prácticas cumplido un semestre de curso

OBSERVACIÓN 3



Cursos adaptados a los Certificados de Profesionalidad



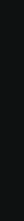
Observaciones

OBSERVACIÓN 4



El Centro cumple con
el Convenio Colectivo
de la Enseñanza
Privada de Cataluña

OBSERVACIÓN 5



El Certificado de
Matrícula obliga al
alumno a cumplir las
Normas de
Funcionamiento del
Centro

Matriculación

El importe de la Matrícula no será devuelto en ningún caso



FASE 1

Envío de documentación solicitada por la Escuela

FASE 2

Pago de los Derechos de Matrícula.

Una mensualidad en caso de alumnos que requieran Visado

FASE 3

Entrega de documentos firmados y sellados por la Escuela



Documentación

- Curriculum de Estudios
- Fotografía Tamaño Carnet
- Fotocopia DNI / NIE / PASAPORTE
- Solicitud de Matrícula rellenada
- Número de Cuenta Bancaria



CURSOS PARA AFICIONADOS

Cursos destinados a amantes de la cocina y pastelería sin necesidad de años de experiencia.

CURSOS PARA PROFESIONALES

Cualquier persona que quiera aprender cocina y pastelería a nivel profesional puede beneficiarse de nuestros cursos

RESTAURANTE PEDAGÓGICO

Su ambiente familiar y distendido ofrece a los clientes la oportunidad de disfrutar de un lugar de encuentro y tranquilidad





Escuela de
Cocina y Pastelería
Profesional Tdes



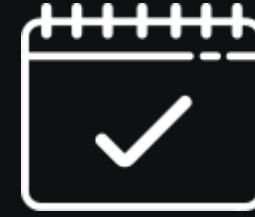
Restaurante Pedagógico

Disfruta de una experiencia gastronómica única en un ambiente íntimo y familiar
Valorado mejor Restaurante Pedagógico de Barcelona por tres años consecutivos 2020-2023 (*Fuente el Tenedor*)

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



Escuela de
Cocina y Pastelería
Profesional TdEs



Más de 25 años de experiencia



Prácticas reales



Ambiente agradable



Grupos Reducidos



Los mejores precios

Calificaciones

Términos y condiciones

Todos los términos y condiciones de los cursos están contemplados en el Reglamento Escolar de la Escuela



Escuela de
Cocina y Pastelería
Profesional Tdes

El Equipo

DIRECCION

Sergio Meléndez

PROFESORES DE COCINA

Angel de Gea

Jordi Cortés

PROFESORES DE PASTELERIA

Olga Serra

Esther Mora

PROFESOR DE RESTAURANTE

Jose Luis Raventós



Contacto



TdEs

DIRECCIÓN

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
terrada.es

EMAIL

terra@descudella.com

TELEFÓNO

93.349.10.19