

# Curso de cocina y pastelería para Profesionales 450 horas

Escuela de cocina y pastelería  
Terra d'Escudella



Octubre 2020



# Horarios

## Opción Mañana

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



# Carga horaria

25 %

HORAS  
TEÓRICAS

75 %

HORAS  
PRÁCTICAS





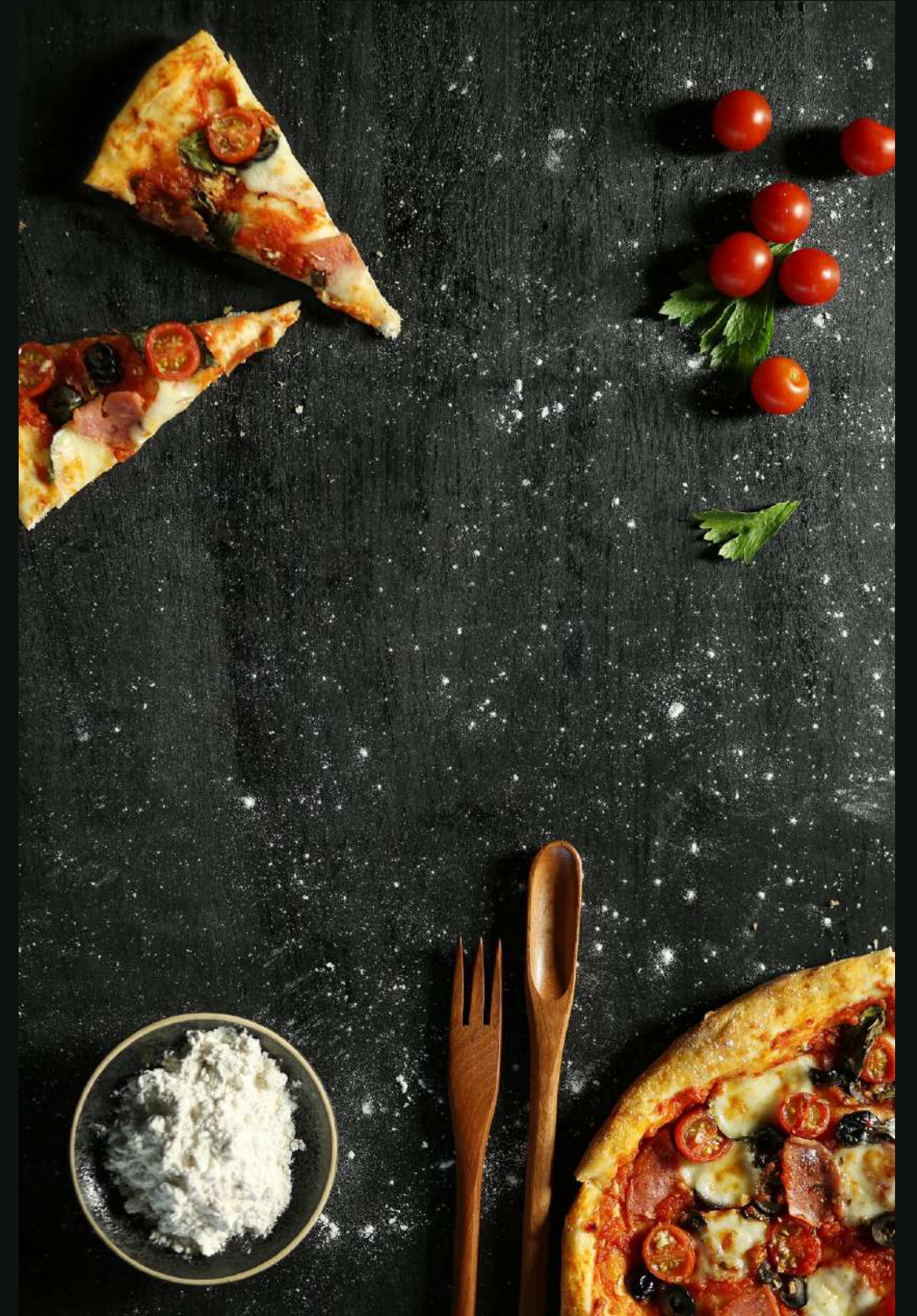
# Materias

25 %

PASTELERIA

75 %

COCINA





## Duración

Octubre 2020 a junio 2021

## Matriculación

Abril a septiembre 2020

## Precio Matrícula

500 eu

### Incluye:

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



# Precio Total del curso

3.695 (Incluído Matrícula)

## Opciones de pago

- 9 cuotas de 355 eu eu
- 12 cuotas de 267 eu
- 24 cuotas de 134 eu

### **Incluye:**

- Material teórico y práctico



# Temario Cocina

## Instalaciones y organización

20 horas

- Características del local
- Instalaciones y material
- El personal

## Técnicas básicas

85 horas

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



# Temario Cocina

## Productos

44 horas

- Conocimiento
- La Compra
- Limpieza y preparación
- Conservación

## Técnicas de cocción

85 horas

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





# Temario Cocina

## Otras preparaciones

44 horas

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

## La cocina fría

40 horas

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



# Temario Cocina

## La carta

22 horas

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

## Modulaciones especiales

10 horas

- Higiene
- Seguridad laboral



# Temario Pastelería

## Técnicas básicas

10 horas

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

## Preparaciones auxiliares

5 horas

- Mermeladas y conservas
- Mazapán y rellenos
- Otros

## Postres de frutas

5 horas

- Ensaladas
- Sopas y cremas
- Purés de fruta



# Temario Pastelería

## Pasteles

10 horas

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

## El Chocolate

10 horas

- Material y maquinaria
- Tecnología

## Toques finales y decoración

10 horas

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



# Temario Pastelería

## Pastas y reposteria

10 horas

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

## Postres de Navidad

10 horas

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



# Temario Pastelería

## Bollería y masas levadas

10 horas

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

## Helados

10 horas

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



# Temario Pastelería

## Masas fritas

10 horas

- Buñuelos
- Rebozados

## Flanes y cremas

5 horas

- Cremas aromatizadas
- Cremas batidas
- Cremas horneadas

## Soufles, mousses y merengues

5 horas

- Souflés fríos y horneados
- Mousses
- Merengues

## Postres de queso

5 horas

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



# Temario Pastelería

## Masas y creps

5 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 firmado y sellados por la Escuela



# Documentación

- Curriculum de Estudios
- Fotografía Tamaño Carnet
- Fotocopia DNI / NIE / PASAPORTE
- Solicitud de Matricula relleneda
- 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  
Terra d'Escudella



## Restaurante Pedagógico

Disfruta de una experiencia gastronómica en un ambiente íntimo y familiar

Calle Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 93.349.10.19 [terra@descudella.com](mailto:terra@descudella.com)



Escuela de  
Cocina y Pastelería  
Terra d'Escudella



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 Terra d'Escudella

## El Equipo

---

### DIRECCION

Sergio Meléndez

### PROFESORES DE COCINA

Angel de Gea

Jordi Cortés

### PROFESORES DE PASTELERIA

Olga Serra

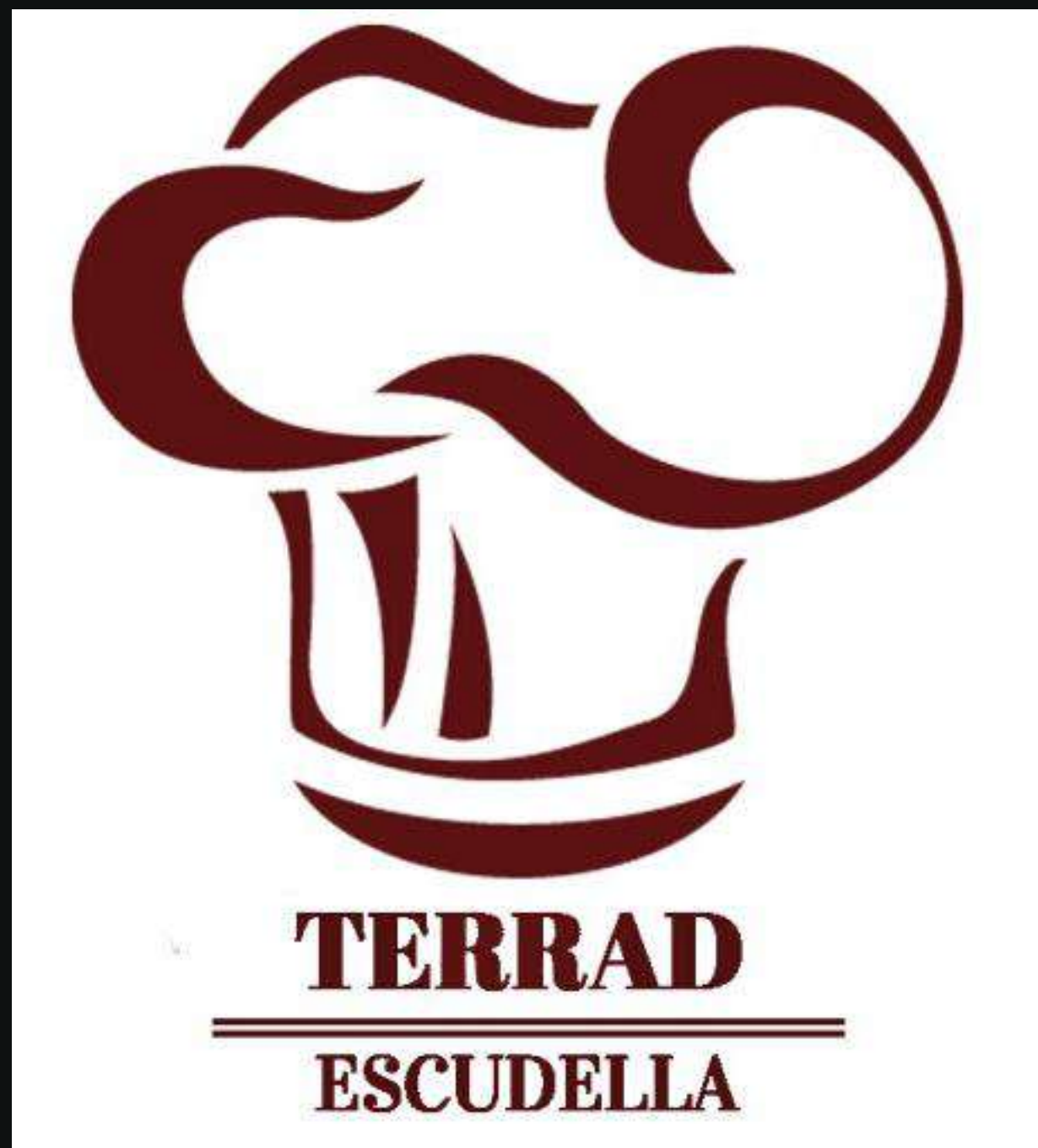
Esther Mora

### PROFESOR DE RESTAURANTE

Jose Luis Raventós



# Contacto



## DIRECCIÓN

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona

## EMAIL

[terra@descudella.com](mailto:terra@descudella.com)

## TELEFÓNO

93.349.10.19