

Curso de cocina y pastelería para Profesionales 600 horas



Escuela de cocina y pastelería
Terra d'Escudella



Octubre 2020



Horarios

Opción Mañana

- Lunes de 8.30 a 11.15 horas
- Martes de 8.30 a 14.00 horas
- Miércoles 8.30 a 14.00 horas
- Jueves 8.30 a 14.00 horas



Carga horaria

40 %

HORAS
TEÓRICAS

60 %

HORAS
PRÁCTICAS





Materias

20 %

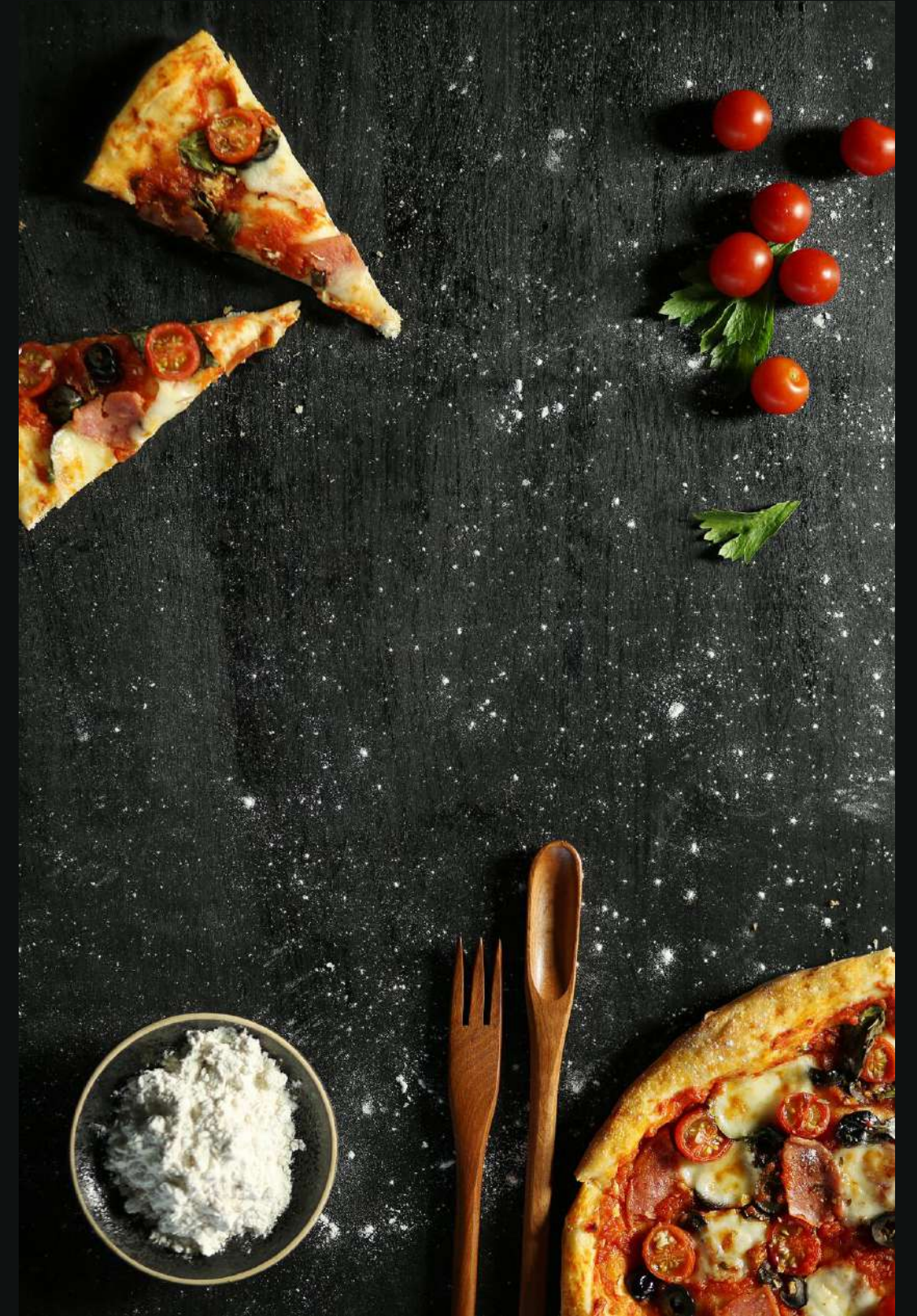
DIETETICA

40 %

PASTELERIA

40 %

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

3.965 (Incluído Matrícula)

Opciones de pago

- 9 cuotas de 385 eu eu
- 12 cuotas de 289 eu
- 24 cuotas de 145 eu

Incluye:

- Material teórico y práctico



Temario Cocina

Instalaciones y organización

15 horas

- Características del local
- Instalaciones y material
- El personal

Técnicas básicas

75 horas

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



Temario Cocina

Productos

40 horas

- Conocimiento
- La Compra
- Limpieza y preparación
- Conservación

Técnicas de cocción

50 horas

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



Temario Cocina

Otras preparaciones

15 horas

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

La cocina fría

30 horas

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



Temario Cocina

La carta

35 horas

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

Modulaciones especiales

5 horas

- Higiene
- Seguridad laboral



Temario Cocina

La Ciencia Alimentaria

70 horas

- Los alimentos
- Tabla de valores nutritivos
- El tubo digestivo y la digestión
- Principios inmediatos
- Dietas para regímenes especiales



Temario Pastelería

Técnicas básicas

20 horas

- Equipo y material
- Almibares y azúcar
- El chocolate
- Glaseados purés y culis
- 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

30 horas

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

El Chocolate

20 horas

- Material y maquinaria
- Tecnología

Toques finales y decoración

5 horas

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



Temario Pastelería

Pastas y reposteria

35 horas

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

Postres de Navidad

15 horas

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



Temario Pastelería

Bollería y masas levadas

30 horas

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

Helados

15 horas

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



Temario Pastelería

Masas fritas

10 horas

- Buñuelos
- Rebozados

Flanes y cremas

15 horas

- Cremas aromatizadas
- Cremas batidas
- Cremas horneadas

Soufles, mousses y merengues

30 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 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



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

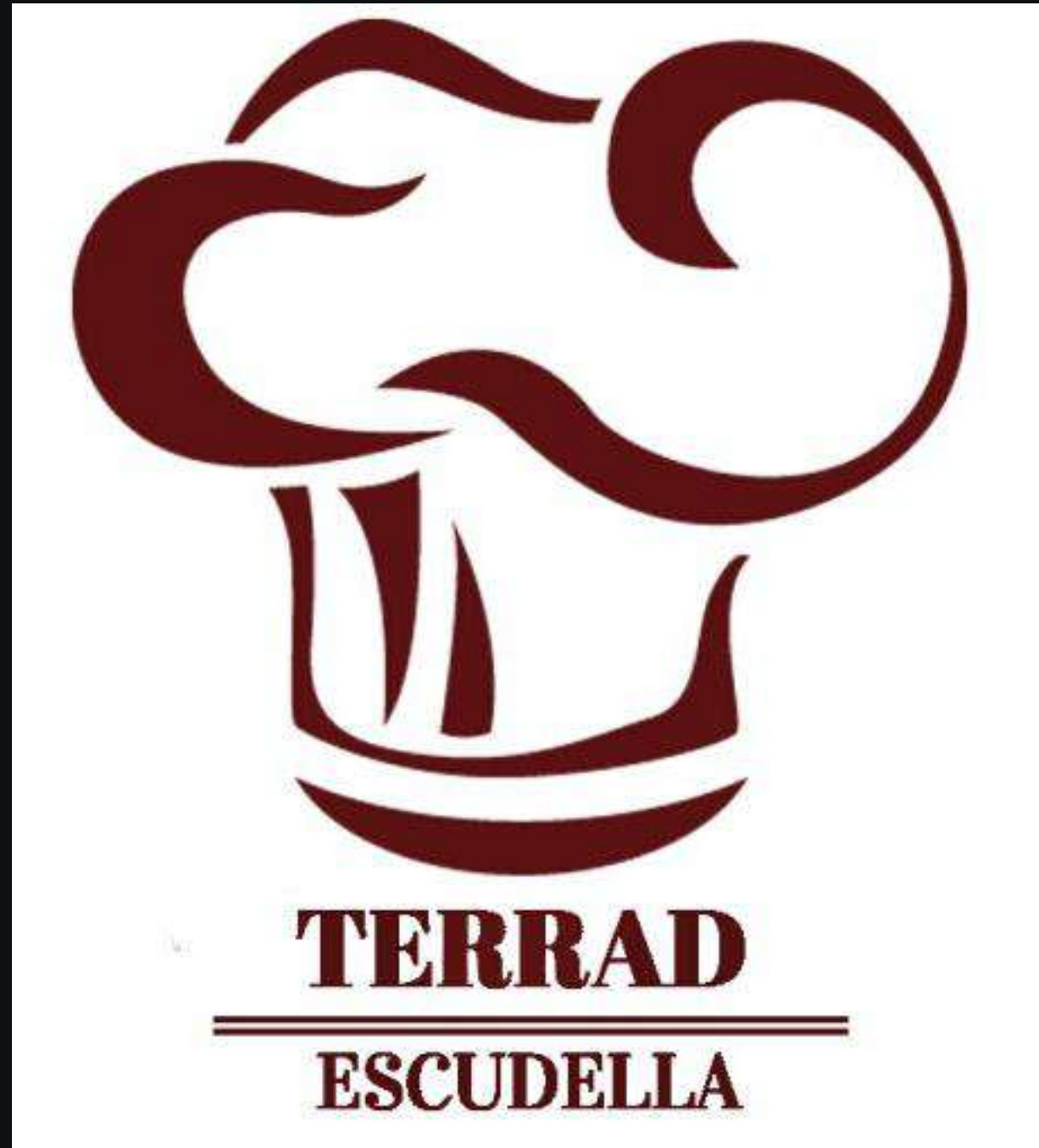
Esther Mora

PROFESOR DE RESTAURANTE

Jose Luis Raventós



Contacto



DIRECCIÓN

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona

EMAIL

terra@descudella.com

TELEFÓNO

93.349.10.19