

# Curso de cocina profesional 225 horas

Enero 2021

Escuela de Cocina y Pastelería  
Terra d'Escudella





# Horarios

## Opción Mañana

Lunes 8.30 a 11.15 horas  
Martes 8.30 a 11.15 horas

## Opción Tarde

Martes 17.30 a 20.00 horas  
Jueves 17.30 a 20.30 horas



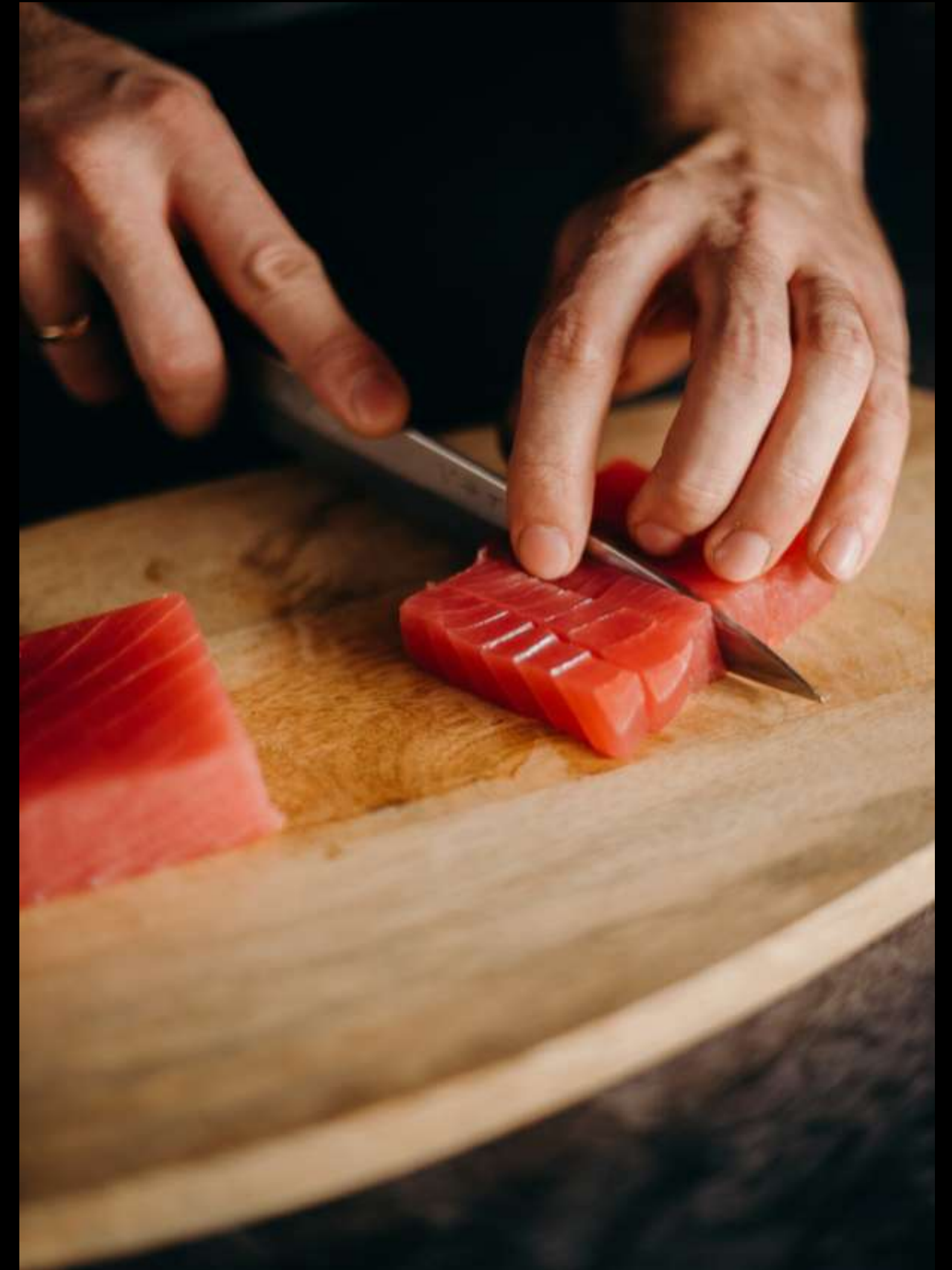
# Carga horaria

50 %

HORAS TEÓRICAS

50 %

HORAS PRÁCTICAS





## Duración

Enero a diciembre 2021

*(Excepto julio - agosto - septiembre)*

## Matriculación

Noviembre y diciembre 2020

## Precio Matrícula

500 eu

### **Incluye:**

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



## Precio Total del curso

2.795 eu (Incluido matrícula)

## Opciones de pago

- 9 cuotas de 255 eu
- 12 cuotas de 192 eu
- 24 cuotas de 96 eu

### **Incluye:**

- Material teórico y práctico



# Temario

## Instalación y organización

10 horas

- El local
- Instalacion y material
- El personal
- Jerarquía

## Técnicas Básicas

45 horas

- Los cortes
- Los fondos
- Las ligazones
- Las masas
- Las salsas
- Emplatados



# Temario

## Productos

34 horas

- Conocimiento
- Compra
- Limpieza y preparación
- Conservación

## Procedimientos de cocción

45 horas

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



# Temario

## La cocina fría

34 horas

- Sopas y cremas
- Ensaladas
- Tartar y carpaccio
- Adobos y marinados
- Terrinas y patés
- Aperitivos

## La Carta

22 horas

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





# Temario

## Otras preparaciones

25 horas

- Preparaciones auxiliares
- Guarniciones
- Sopas, cremas y purés
- Rellenos y croquetas
- Tortillas y revueltos

## Modulaciones especiales

10 horas

- Higiene
- Seguridad laboral



# Observaciones

## OBSERVACIÓN 1



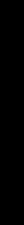
Se requiere Uniforme completo de cocina para acceder a las clases prácticas

## 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

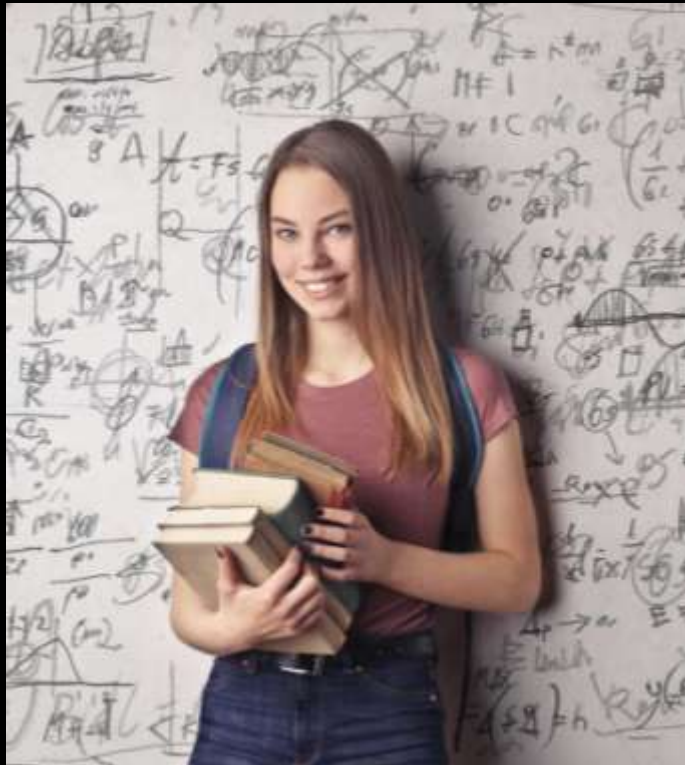
## FASE 3

Entrega de documentos firmados y sellados por la Escuela

# Documentación



- Curriculum de Estudios
- Fotografía Tamaño Carnet
- Fotocopia DNI / NIE / PASAPORTE
- Solicitud de Matricula rellena
- Número de Cuenta Bancaria  
(en el caso de pago domiciliado)





# Actividades

## CURSOS DE COCINA PARA AFICIONADOS

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

## CURSOS DE COCINA 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)



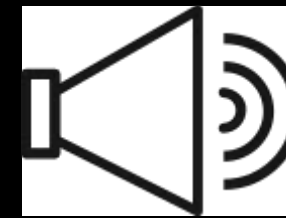
Escuela de  
Cocina y Pastelería  
Terra d'Escudella

# Calificaciones

---



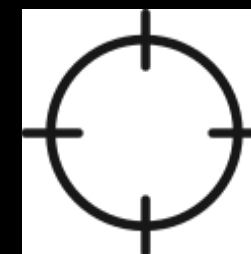
Más de 25 años de experiencia



Prácticas reales



Ambiente agradable



Grupos Reducidos



Los mejores precios



# 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

---

## DIRECCIÓN

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  
terrad.es

## EMAIL

terra@descudella.com

## TELEFÓNO

93.349.10.19.