

# Curso de cocina profesional 550 horas

Enero 2023

Escuela de Cocina y Pastelería  
TdEs





# Horarios

## Mañana

Lunes 12.00 a 14.00 horas

Martes 9.30 a 11.00 y 11.30 a 14.15 horas

Miércoles 11.30 a 14.15 horas

Jueves de 11.30 a 14.15 horas





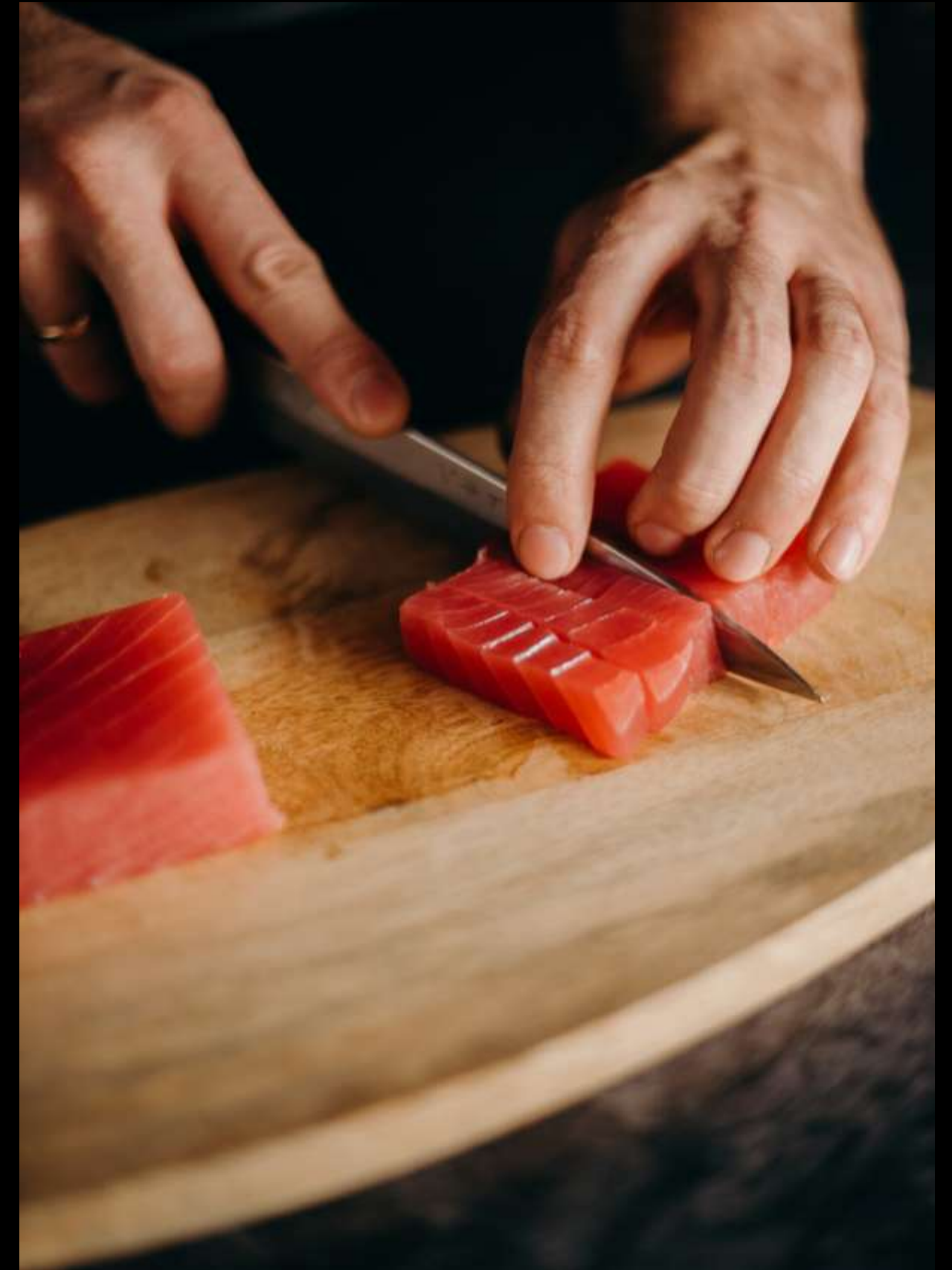
# Carga horaria

40 %

HORAS TEÓRICAS

60 %

HORAS PRÁCTICAS





## Duración

Enero a diciembre 2023

(Excepto julio, agosto y septiembre)

## Matriculación

Noviembre y diciembre 2022

## Precio Matrícula

530 eu

### **Incluye:**

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



## Precio Total del curso

3.995 eu (Incluído matrícula)

## Opciones de pago

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

### **Incluye:**

- Material teórico y práctico



# Temario

## Instalación y organización

20 horas

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

## Técnicas Básicas

85 horas

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



# Temario

## Productos

44 horas

- Conocimiento
- Compra
- Limpieza y preparación
- Conservación

## Procedimientos de cocción

85 horas

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



# Temario

## La cocina fría

40 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

44 horas

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

## Modulaciones especiales

10 horas

- Higiene
- Seguridad laboral



# Temario

## Contabilidad

120 horas

- Asientos contables
- Grupos contables
- Gestión contable
- Principios contables
- Balance anual

## Administración empresas

80 horas

- Estratégias
- Los Ratios
- Análisis Patrimonial
- Análisis Financiero
- Circuito administrativo
- Estudios de Clientes
- La Financiación
- El Activo fijo



# 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



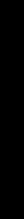
# Observaciones

## 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 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

Mejor Restaurante Pedagógico de Barcelona 2020-2021 (*Fuente el Tenedor*)

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





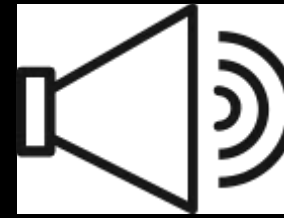
Escuela de  
Cocina y Pastelería  
Terra d'Escudella

# 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



TdEs

## DIRECCIÓN

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
terrada.es

## EMAIL

terra@descudella.com

## TELEFÓNO

93.349.10.19.