

# Curso de cocina profesional 600 horas

Octubre 2020

Escuela de Cocina y Pastelería  
Terra d'Escudella



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



# Horarios

## Mañana

Lunes 9.30 a 11.00 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

Viernes de 11.30 a 14.15 horas



# Carga horaria

30 %

HORAS TEÓRICAS

70 %

HORAS PRÁCTICAS





## Duración

Octubre 2020 junio 2021

## Precio Matrícula

500 eu

## Matriculación

Abril a septiembre 2020

### Incluye:

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



## Precio Total del curso

3.965 eu (Incluido 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

30 horas

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

## Técnicas Básicas

110 horas

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



# Temario

## Productos

110 horas

- Conocimiento
- Compra
- Limpieza y preparación
- Conservación

## Procedimientos de cocción

110 horas

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



# Temario

## La cocina fría

46 horas

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

## La Carta

40 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

## Salón Gastronómico

100 horas

- Preparaciones Menú Degustación



# Observaciones

## OBSERVACIÓN 1



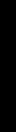
Se requiere Uniforme completo de cocina para acceder a las clases prácticas

## OBSERVACIÓN 2



Todos los alumnos podrán solicitar prácticas cumplido un semestre de curso

## OBSERVACIÓN 3



Cursos adaptados a los Certificados de Profesionalidad



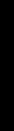
# Observaciones

## 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

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



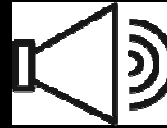
Escuela de  
Cocina y Pastelería  
Terra d'Escudella

# 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  
terrada.es

## EMAIL

terra@descudella.com

## TELEFÓNO

93.349.10.19.