

Curso de cocina profesional 600 horas

Octubre 2024

Escuela de Cocina y Pastelería
Profesional TdEs





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

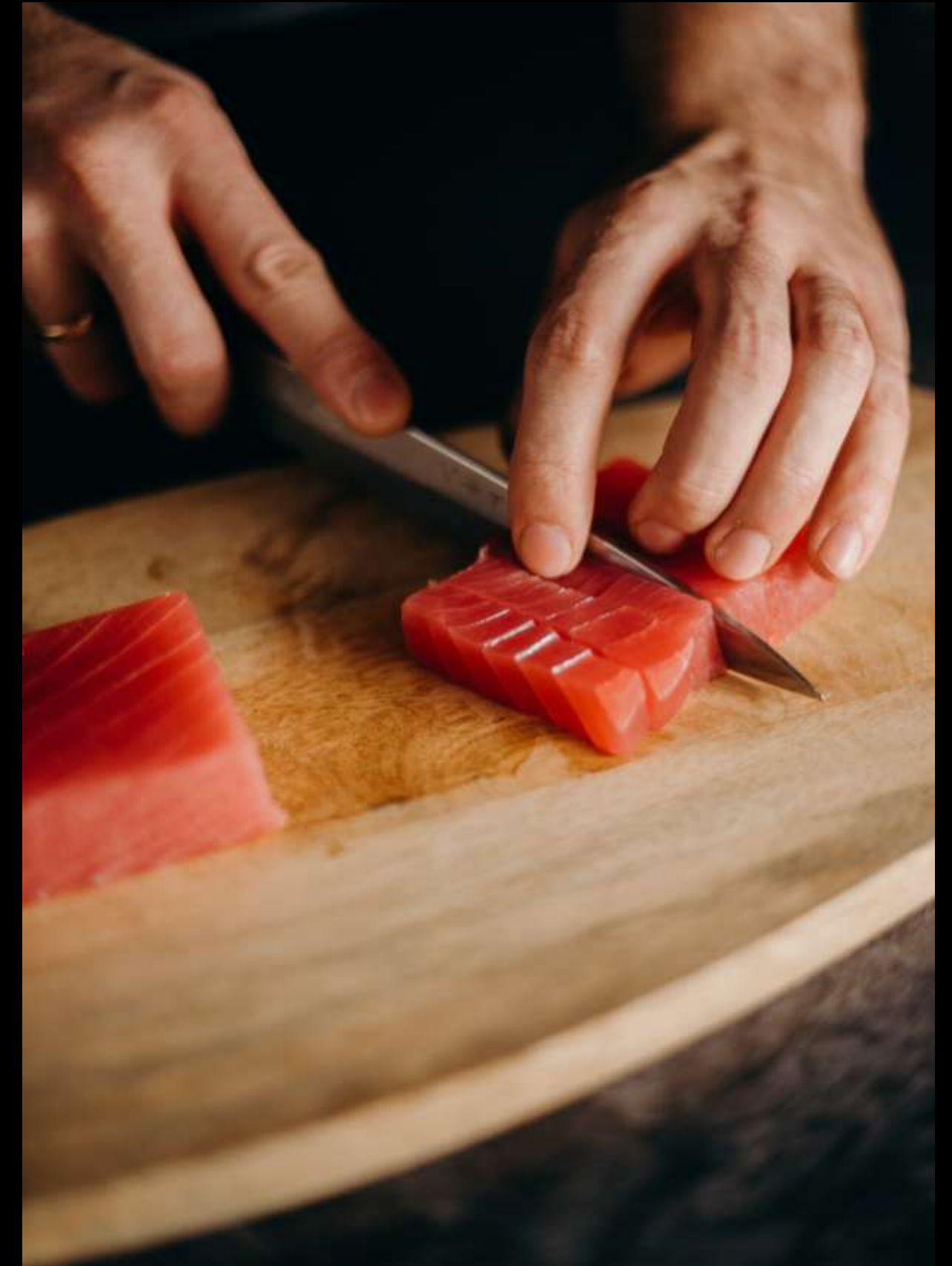
15 horas semanales

30 %

HORAS TEÓRICAS

70 %

HORAS PRÁCTICAS





Duración

Octubre 2024 a junio 2025
(Excepto julio, agosto y septiembre)

Matriculación

Abril a septiembre 2024

Precio Matrícula

540 eu

Incluye:

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



Precio Total del curso

4.185 eu (Incluído matrícula)

Opciones de pago

- 9 cuotas de 405 eu
- 12 cuotas de 304 eu
- 24 cuotas de 152 eu

Incluye:

- Material teórico y práctico



Temario

Instalación y organización

30 horas

- El local
- Instalación 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



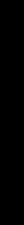
Se requiere Uniforme completo de cocina para acceder a las clases prácticas

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
Profesional Tdes



Restaurante Pedagógico

Disfruta de una experiencia gastronómica en un ambiente íntimo y familiar

Valorado como mejor Restaurante Pedagógico de Barcelona por tres años consecutivos 2020-2023 (*Fuente El Tenedor*)

Calle Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 93.349.10.19 terra@descudella.com

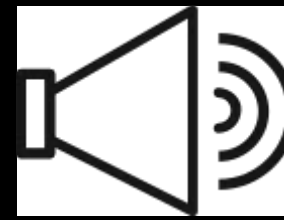


Escuela de
Cocina y Pastelería
Profesional Tdes

Calificaciones



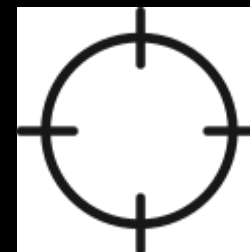
Más de 25 años de experiencia



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
Profesional Tdes

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.