

# Curso de pastelería y repostería profesional 110 horas

Escuela de cocina y pastelería  
profesional TdEs

Octubre 2026





# Objetivo

Formar al alumno en las técnicas fundamentales y avanzadas de **pastelería, repostería y panadería**, capacitándolo para ejecutar elaboraciones dulces y saladas con criterio técnico, precisión, organización y creatividad, tanto en un entorno profesional como en proyectos.

**Nivel:** Perfil Inicial



# Horarios

## Opción Mañana

Lunes 11.30 a 14.15 horas



# Carga horaria

25 %

HORAS TEÓRICAS

75 %

HORAS  
PRÁCTICAS





## Duración

Octubre 2026 a junio 2027

## Precio Matrícula

300 eu

## Matriculación

Abril a septiembre 2026

### **Incluye:**

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



## Precio Total del curso

1.560 eu (Incluido matrícula)

## Opciones de pago

- 9 cuotas de 140 eu
- 12 cuotas de 105 eu

### **Incluye:**

- Material teórico y práctico



# Temario

## Fundamentos de la pastelería

10 horas

- Higiene y seguridad en obrador
- Mise en place
- Pesaje y formulación
- Materias primas (harinas, azúcares, grasas, huevos)
- Técnicas base: batido, emulsión, aireación

## Objetivos

Construir una base técnica sólida y precisa..



# Temario

## Masas batidas y bizcochos

15 horas

- Bizcochos clásicos (genovés, cuatro cuartos)
- Masas aireadas (chiffon, soletillas)
- Montado de claras y emulsiones
- Control de horneado

## Objetivos

Dominar estructuras esponjosas y estables.



# Temario

## Masas quebradas y hojaldre

15 horas

- Masa sablé, brisa y sucrée
- Hojaldre clásico y rápido
- Técnicas de laminado
- Tartas y bases

## Objetivos

Trabajar masas técnicas con control profesional.



# Temario

## Cremas y rellenos

15 horas

- Crema pastelera y derivadas
- Ganache y emulsiones
- Cremas montadas
- Rellenos de fruta

## Objetivos

Complementar elaboraciones con equilibrio de sabor y textura.



# Temario

## Bollería y masas fermentadas dulces

10 horas

- Brioche y masas enriquecidas
- Croissants y napolitanas
- Fermentación y levado
- Control de tiempos

## Objetivos

Dominar fermentaciones en productos dulces.



# Temario

## Panadería Artesanal

15 horas

- Panes básicos e integrales
- Masa madre
- Hidratación y fermentación
- Formado y greñado

## Objetivos

Elaborar pan con técnica y criterio profesional.



# Temario

## Pastelería salada

10 horas

- Quiches y tartas saladas
- Hojaldres salados (empanadas, milhojas)
- Masas saladas básicas
- Rellenos (verduras, carnes, quesos)
- Aplicaciones para catering

## Objetivos

Ampliar competencias hacia elaboraciones saladas comerciales



# Temario

## Decoración y presentaciones

10 horas

- Manga pastelera
- Decoración con chocolate
- Glaseados
- Acabados profesionales

## Objetivos

Desarrollar estética y precisión en el acabado.



# Temario

## Montaje de tartas y postres

5 horas

- Capas y estructuras
- Equilibrio de sabores
- Postres individuales

## Objetivos

Construir postres completos y coherentes.



# Temario

## Proyecto final

5 horas

- Diseño de colección de postres
- Ejecución práctica
- Presentación final

## Objetivos

Demostrar competencias adquiridas.



# Evaluación

- Evaluación continua
- Prácticas semanales
- Proyecto final



# Valor Añadido

- Progresión lógica: de básico → técnico → creativo
- Alto contenido práctico
- Preparación real para obrador o emprendimiento
- Equilibrio entre tradición y técnica moderna



# Garantias

- Evolución desde la comprensión básica hasta la ejecución autónoma.
- Desarrollo criterio técnico, no solo repetición de recetas.
- Integración de la creatividad con fundamentos sólidos.
- Preparación para entornos reales: obrador, restauración



# 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



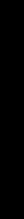
# Observaciones

## 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

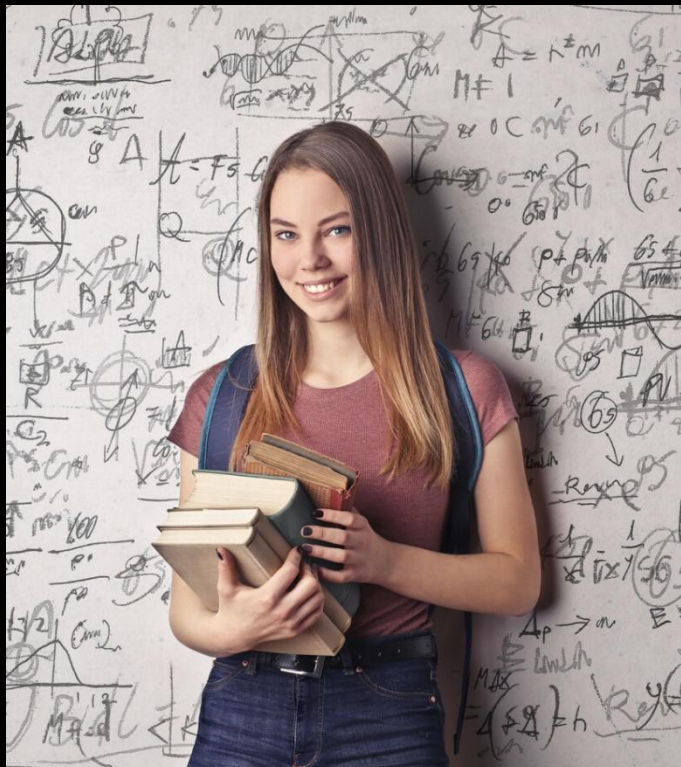
## FASE 3

Entrega de documentos firmados y sellados por la Escuela

# Documentación



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



## 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  
Profesional TdEs



## Restaurante Pedagógico

Disfruta de una experiencia gastronómica en un ambiente íntimo y familiar  
Valorado como mejor Restaurante Pedagógico 4 años consecutivos de Barcelona 2020-2024 (El Tenedor)

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

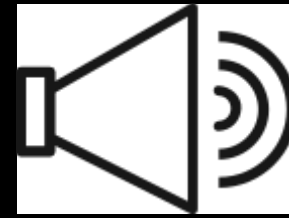


Escuela de  
Cocina y Pastelería  
Profesional TdEs

# Calificaciones



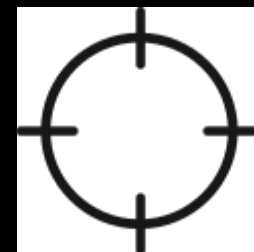
Más de 25 años de experiencia



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

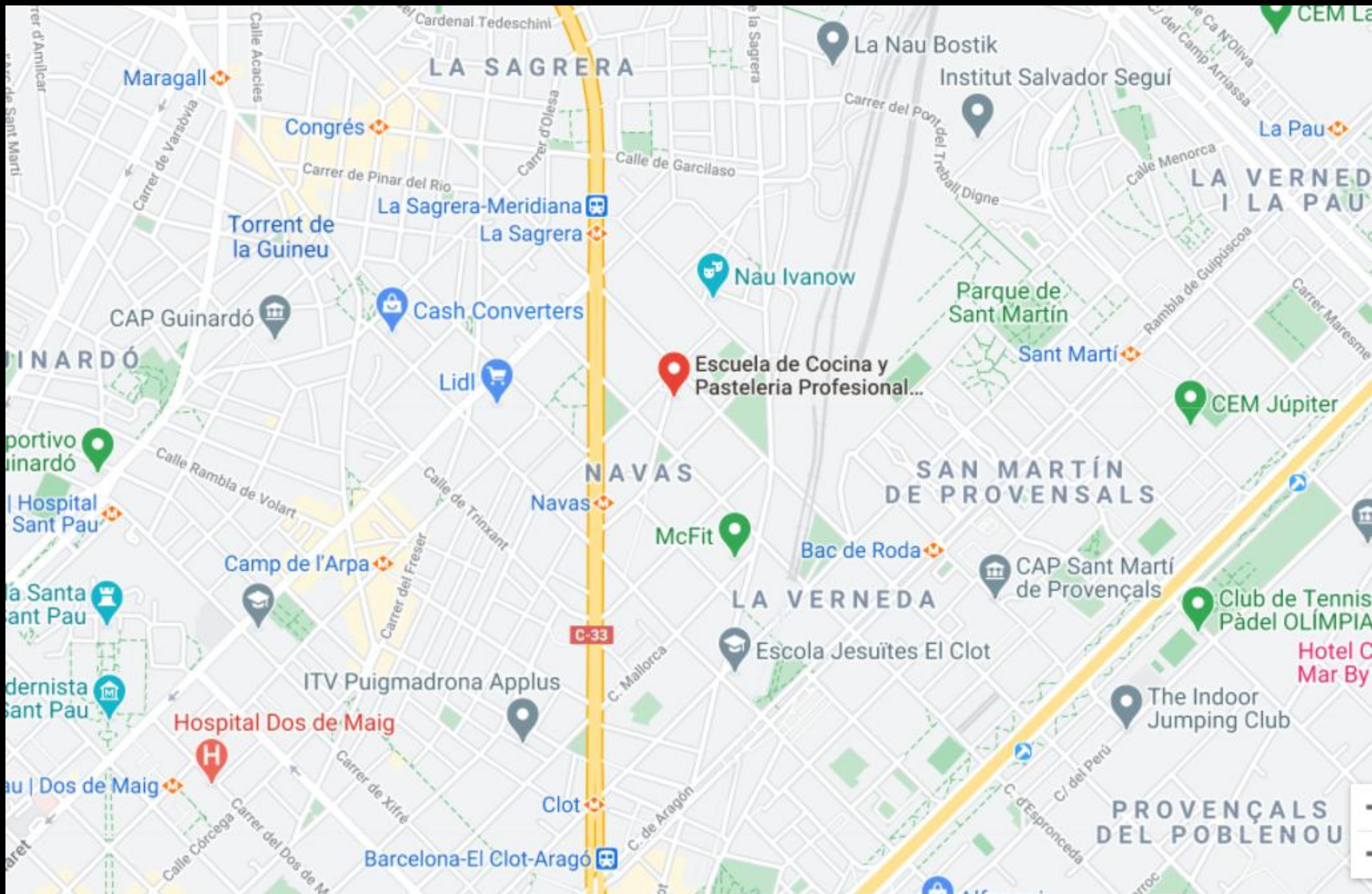
Olga Serra

Esther Mora

## PROFESOR DE RESTAURANTE

Jose Luis Raventós







# Contacto

## DIRECCIÓN

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
terrada.es

## EMAIL

terra@descudella.com

## TELEFÓNO

93.349.10.19