

Curso de pastelería y repostería profesional 450 horas

Escuela de cocina y pastelería
Terra d'Escudella

Octubre 2020



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



Horarios

Opción Mañana

- Miércoles de 8.30 a 11.15 horas
- Miercoles de 12.00 a 14.00 horas
- Jueves 8.30 a 11.15 horas
- Viernes 8.30 a 11.15 horas



Horarios

Opción Tardes

- Lunes 17.30 a 20.15 horas
- Martes 17.30 a 20.15 horas
- Miércoles 17.30 a 20.00 horas
- Jueves 17.30 a 20.15 horas



Carga horaria

25 %

HORAS TEÓRICAS

75 %

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

3.695 eu (Incluido matrícula)

Opciones de pago

- 9 cuotas de 355 eu
- 12 cuotas de 267 eu
- 24 cuotas de 134 eu

Incluye:

- Material teórico y práctico



Temario

Técnicas básicas

20 horas

- Equipo y material
- Almibares y azúcar
- El chocolate
- Glaseados purés y culis
- Salsas y cremas
- Jaleas y gelatinas
- Decoraciones con manga

Preparaciones auxiliares

10 horas

- Mermeladas y conservas
- Mazapán y rellenos
- Otros

Postres de frutas

10 horas

- Ensaladas
- Sopas y cremas
- Purés de fruta



Temario

Pasteles

70 horas

- Pasteles individuales
- Pastelería clásica
- Bizcochos
- Pasteles levados
- Pasteles básicos
- Pasteles batidos
- Pasteles especiales

El Chocolate

30 horas

- Material y maquinaria
- Tecnología

Toques finales y decoración

15 horas

- Decoración con chocolate
- Pastas decorativas
- Frutas y frutos secos
- Escarchados y cristalizados



Temario

Pastas y reposteria

70 horas

- Pastas de hojaldre
- Pastas secas, galletas y petit fours
- Pasta filo y brick
- Pasta choux
- Empanadas y tortas
- Cakes

Postres de Navidad

30 horas

- Turrones
- Polvorones y mantecadas
- Tortell de reyes
- Tronco de Navidad



Temario

Bollería y masas levadas

70 horas

- Ensaimadas
- Croissants
- Cocas
- Panes
- Otras masas levadas

Helados

20 horas

- Helados sorbetes y granizados
- Parfaits y bombas
- Pasteles helados



Temario

Masas fritas

10 horas

- Buñuelos
- Rebozados

Flanes y cremas

30 horas

- Cremas aromatizadas
- Cremas batidas
- Cremas horneadas

Soufles, mousses y merengues

40 horas

- Souflés fríos y horneados
- Mousses
- Merengues

Postres de queso

10 horas

- Postres de queso fríos
- Pasteles de queso horneados
- Pasteles de queso cuajados



Temario

Masas y creps

10 horas

- Creps
- Masas modeladas
- Budines horneados
- Tortillas

Modulaciones especiales

5 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 Matrícula rellena
- 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
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



Escuela de
Cocina y Pastelería
Terra d'Escudella



Más de 25 años de experiencia



Prácticas reales



Ambiente agradable



Grupos Reducidos



Los mejores precios

Calificaciones

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