

# Curso de pastelería y repostería profesional 450 horas

Escuela de cocina y pastelería  
Terra d'Escudella

Octubre 2020





# 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](mailto: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

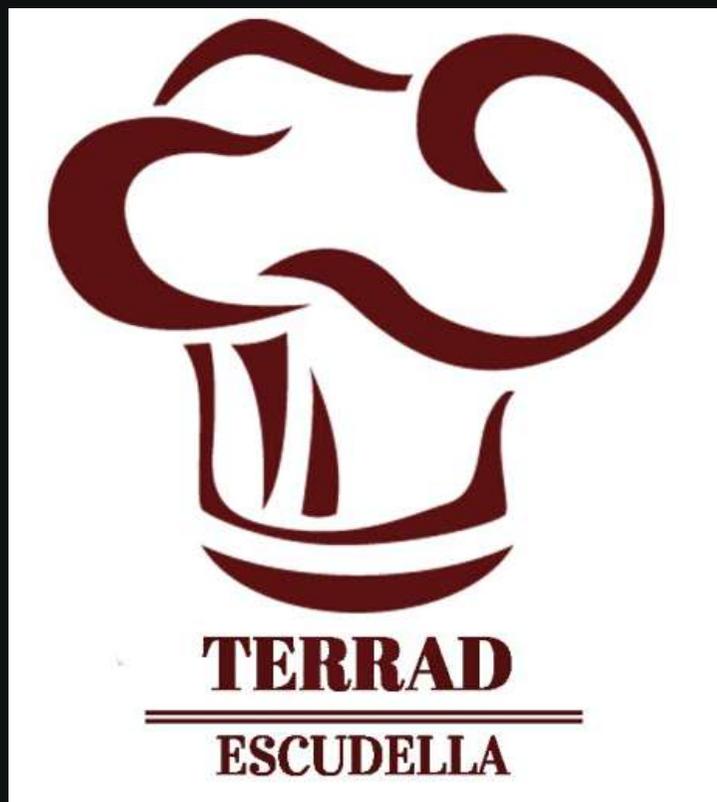
Olga Serra

Esther Mora



## PROFESOR DE RESTAURANTE

Jose Luis Raventós



# Contacto

## DIRECCIÓN

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
terrada.es

## EMAIL

terra@descudella.com

## TELÉFONO

93.349.10.19