

Curso de Formación en Hostelería 1.600 horas

Octubre 2020

Escuela de cocina y pastelería
Terra d'Escudella





Horarios

- Lunes de 9.30 a 14.15 horas
- Martes de 9.30 a 14.15 horas
- Miércoles 9.30 a 14.15 horas
- Jueves 11.30 a 14.15 horas
- Viernes 9.30 a 14.00 horas



Carga horaria

40 %

HORAS
TEÓRICAS

60 %

HORAS
PRÁCTICAS





Materias

40 %

COCINA

30 %

PASTELERIA

15 %

RESTAURANTE

5 %

DIETETICA

5 %

CONTABILIDAD





Duración

Octubre 2020 a junio 2022

Precio Anual

500 eu

Matriculación

Abril a septiembre 2020

Incluye:

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



Precio Total del curso anual

4.280 eu (Incluído Matrícula)

Opciones de pago anual

- 9 cuotas de 420 eu
- 12 cuotas de 315 eu

Incluye:

- Material teórico y práctico



Temario

Tecnología de Cocina

92 horas

Tecnología de Restaurante

54 horas

Tecnología de Pastelería y Repostería

54 horas

Enología y Coctelería

108 horas

Productos

108 horas

Contabilidad

54 horas



Temario

Dietética y nutrición

54 horas

Historia de la Gastronomía

36 horas

Manipulación de alimentos

36 horas

Prácticas de Cocina

550 horas

Prácticas de pastelería y repostería

300 horas

Prácticas de Restaurante

36 horas



Temario

Prácticas Restaurante Escuela

50 horas

Convenios de Prácticas

Voluntarias



Proyectos

- Los proyectos son de carácter obligatorio.
- Existen unas horas destinadas en el programa de Estudios para realizar los Proyectos
- No entregarlos o presentarlos fuera de los plazos acordados, supondrá la negación a derechos de examen en las asignaturas Teóricas de Cocina.
- Una vez entregados, los Proyectos quedarán en posesión del Centro para futuros Cursos.

• Existen unas horas destinadas dentro del programa para la realización de estos Proyectos.

Proyectos

68 horas



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 firmado y sellados por la Escuela



Documentación

- Curriculum de Estudios
- Fotografía Tamaño Carnet
- Fotocopia DNI / NIE / PASAPORTE
- Solicitud de Matricula relleneda
- Número de Cuenta Bancaria



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

DIRECCION

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

EMAIL

terra@descudella.com

TELEFÓNO

93.349.10.19