

# Curso de Formación en Hostelería 2.400 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

5 %

RESTAURANTE

5 %

DIETETICA

15 %

DIRECCIÓN DE RESTAURANTE





## Duración

Octubre 2020 a junio 2023

## 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

152 horas

## Tecnología de Restaurante

54 horas

## Tecnología de Pastelería y Repostería

54 horas

## Enología y Coctelería

108 horas

## Productos

162 horas

## Contabilidad

54 horas



# Temario

Dietética y nutrición

54 horas

Historia de la Gastronomía

36 horas

Manipulación de alimentos

36 horas

Recursos Humanos

54 horas

Marketing

54 horas

Gestión

70 horas





# Temario

## Prácticas de Cocina

850 horas

## Prácticas de Pastelería y Repostería

450 horas

## Prácticas de Restaurante

36 horas

## Prácticas Restaurante Escuela

150 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

94 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](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

---

### DIRECCION

Sergio Meléndez

### PROFESORES DE COCINA

Angel de Gea

Jordi Cortés

### PROFESORES DE PASTELERIA

Olga Serra

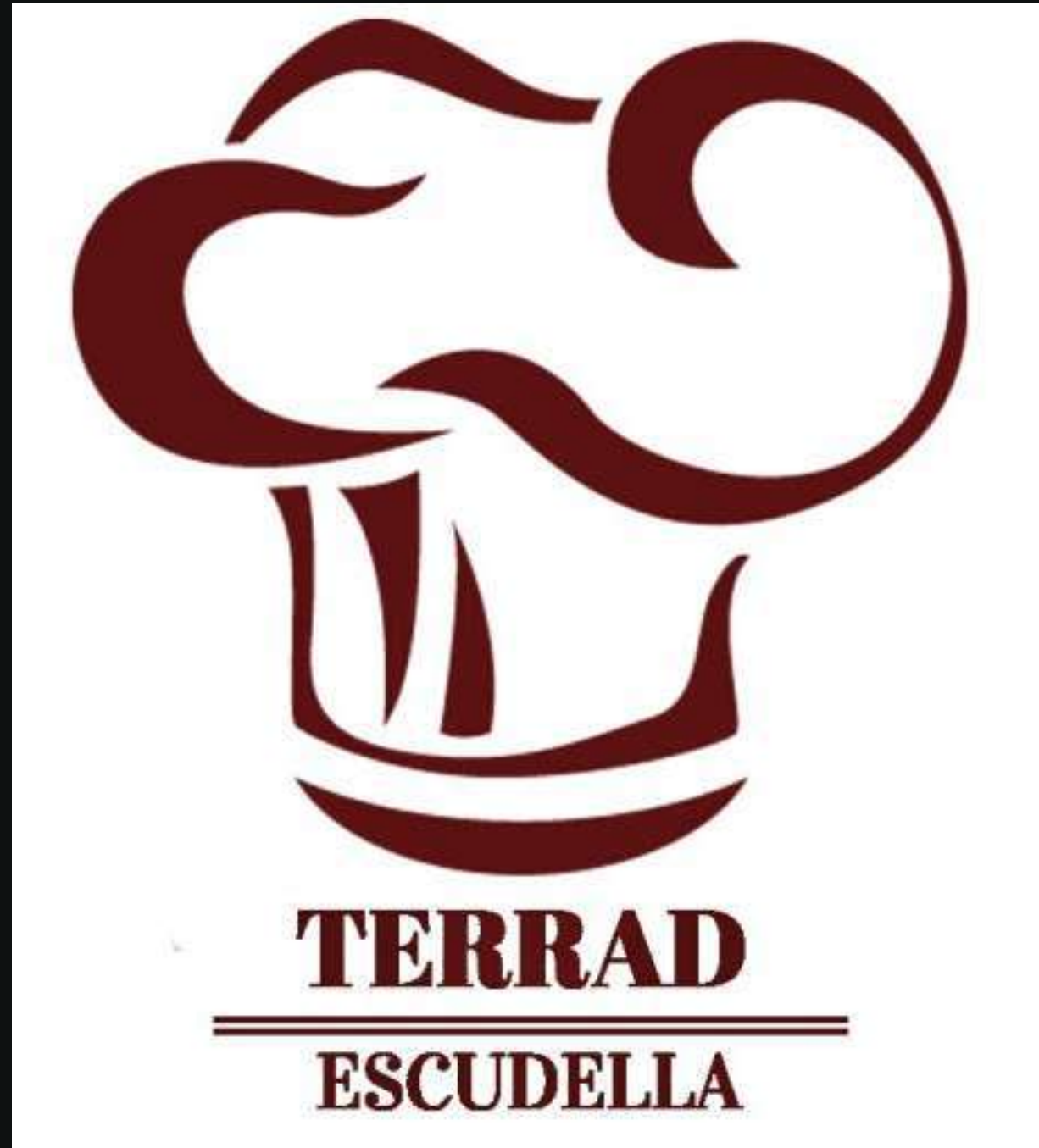
Esther Mora

### PROFESOR DE RESTAURANTE

Jose Luis Raventós



# Contacto



## DIRECCIÓN

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona

## EMAIL

[terra@descudella.com](mailto:terra@descudella.com)

## TELEFÓNO

93.349.10.19