

INFORMACIÓN

---

CURSOS 2020-2021

**ESCUELA DE  
COCINA Y PASTELERÍA**

**TERRA D'ESCUDELLA**

terrada.es



C/Bofarull 46 08027 Barcelona Tel 93.349.10.19

terra@descudella.com

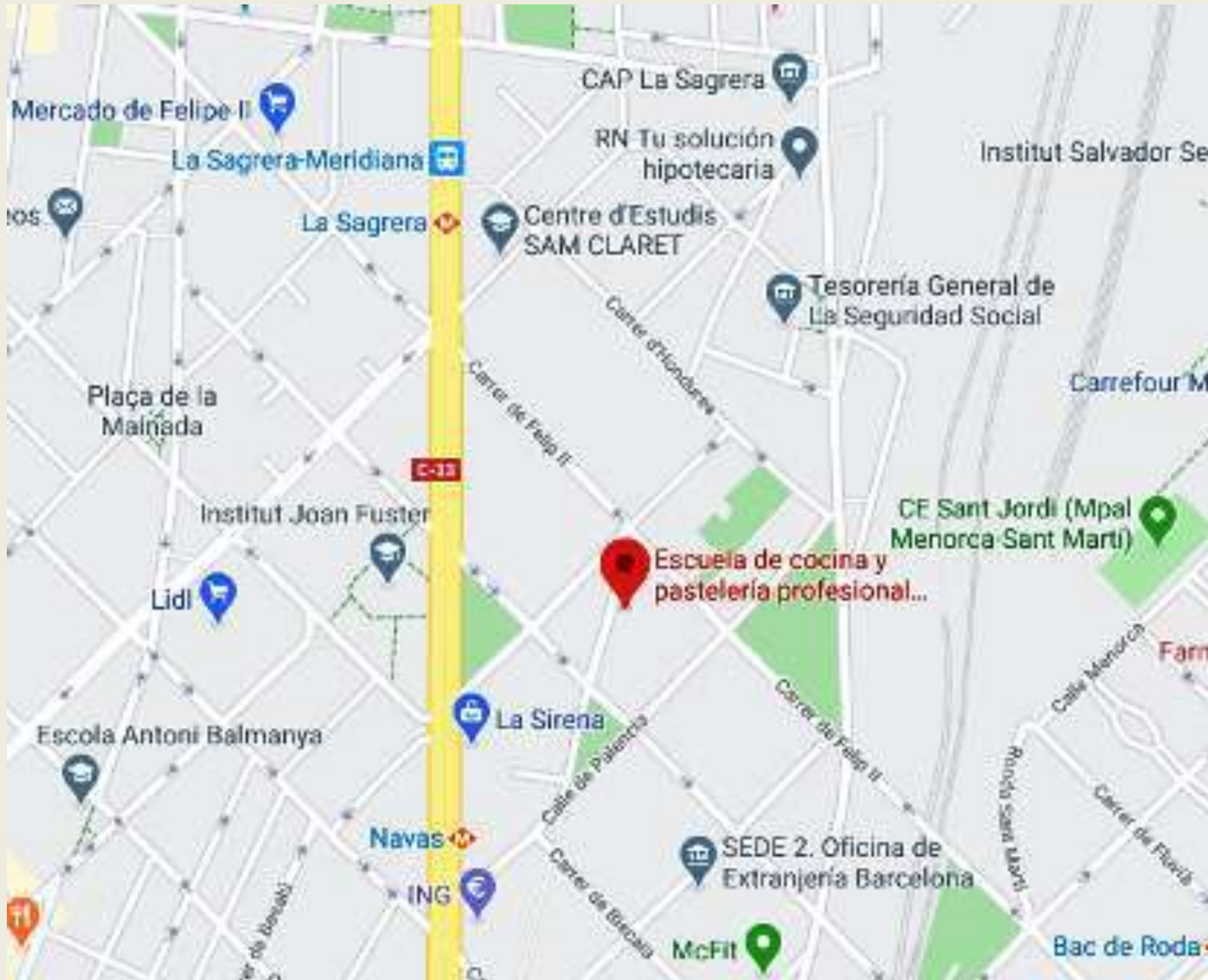
# ¿Quiénes somos?

Somos una Escuela  
privada de cocina y  
pastelería dedicada a la  
formación y reciclaje de  
profesionales de la  
Hostelería

# Objetivo

Nuestro objetivo es la  
formación de futuros  
profesionales que pueden  
satisfacer la demanda  
existente en el mercado  
laboral.

En el mundo actual cada vez  
más competitivo, es  
necesario una formación  
previa para poder acceder al  
mundo de la cocina y la  
pastelería



# ¿Dónde estamos?

Nos encontrarás en el popular y tradicional barrio de la Sagrera, junto a la futura Estación del Ave.

Un marco emblemático en plena evolución que todavía transmite el ambiente familiar de la Barcelona clásica



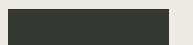
# Los Cursos

---

Estamos convencidos que observar como cocina otra persona no te convierte en cocinero. Igual que comer no te convierte en crítico gastronómico.

Por ese motivo únicamente impartimos cursos presenciales, en los que resaltamos la importancia de las técnicas culinarias por encima de las recetas.

Los cursos que imparte nuestro Centro se agrupan en dos categorías para profesionales y una categoría para aficionados y principiantes



# Cursos profesionales

---

Cualquier persona que cocine o tenga interés por aprender técnicas de cocina y pastelería de forma profesional, puede beneficiarse de nuestra oferta de cursos con el mejor precio.

El objetivo de los cursos profesionales es artístico y científico, ya que usamos el conocimiento para enseñar una actividad tan común como es el comer.

Queremos encontrar un camino hacia la nueva gastronomía, pero sin olvidar nunca el camino por el que hemos llegado.



---

# *Cursos profesionales*

Cursos ajustados a los Certificados de Profesionalidad

## **Atención al alumno**

Grupos reducidos

## **Diversos horarios**

Horarios de mañana o tarde

## **Cursos presenciales**

Toda la actividad docente se realiza en el Centro

## **Profesorado**

Personal altamente cualificado

## **Cursos prácticos**

Mínimo 50% de horas prácticas

## **Prácticas Reales**

Convenios de prácticas y Restaurante Pedagógico



# Cursos de Formación

---



## Objetivo

El objetivo de los Cursos de Formación es proporcionar a jóvenes estudiantes el conocimiento y las técnicas profesionales necesarias en cocina, pastelería, enología, coctelería, sala y gestión.

Creamos nuevos modelos de trabajo en el ámbito profesional y facilitamos la inserción laboral, mediante cursos de 2 o 3 años

## Plan de Estudios

- Dirección de alimentos y bebidas en cocina y pastelería profesional
- Atención y servicio al cliente
- Administración de empresas de Restauración



# Cursos Intensivos de 9 meses

---

## Objetivo

Ahora nos encontramos ante un fuerte crecimiento de la Cocina y Pastelería profesional. Por eso nuestra labor formativa nos lleva a impartir cursos intensivos teóricos y prácticos más específicos y de menor duración

El objetivo de estos Cursos más cortos es formarse en aspectos más concretos de una profesión mediante una formación intensiva de 9 meses

## Oferta Formativa

- Cursos de cocina
- Cursos de cocina y pastelería
- Cursos de pastelería y repostería



# *Cursos intensivos de 9 meses*

- **Cursos de Cocina**

Extensión de 225, 350, 450, 550 y 600 horas

- **Cursos de Cocina y Pastelería**

Extensión de 350, 450, 600 y 700 horas

- **Cursos de Pastelería y Repostería**

Extensión de 225, 350, 450, 550 y 650 horas

---



# Cursos aficionados

---

Cursos básicos de cocina y pastelería para amateurs al mejor precio.

Cursos de iniciación donde podrás aprender y mejorar tus técnicas básicas para disfrutar, sólo, en pareja o con un grupo de amigos.

Perfectos para iniciarse y disfrutar de la buena comida



El objetivo es que aprendas a cocinar de una forma más sana y saludable aunque seas un cocinero principiante.

Cursos 100% prácticos con 8 temáticas diferentes de octubre a julio.

Disponemos de diferentes precios y horarios para poder ajustarnos a tus necesidades

# RESTAURANTE PEDAGÓGICO



## Una Experiencia Gastronómica

---

La Escuela dispone de un pequeño Restaurante Pedagógico de 4 mesas que proporciona a sus clientes una experiencia gastronómica diferente.

Su ambiente familiar y distendido ofrece la oportunidad de disfrutar de un lugar de encuentro y tranquilidad con un extraordinario Menú Degustación, únicamente las noche de los fines de semana.

# *Normas y acuerdos*

---

## **Inscripción**

Podrá inscribirse cualquier persona mayor de edad o menor con permiso escrito de Padres o Tutores

## **Modificaciones**

El Centro se reserva el derecho de poder realizar algún cambio previa comunicación al alumno si las circunstancias lo requieren

## **Cursos Profesionales**

Se requiere ESO finalizada o poseer conocimientos sólidos de la lengua

## **Pagos**

Los pagos de las mensualidades deberán realizarse antes del día 10 de cada mes.

## **Normativas**

Todas las Normas están contempladas en el Régimen Interno y son aceptadas con la firma de la Matrícula

## **Solicitud de baja**

La solicitud de baja deberá realizarse por escrito en el Centro antes del día 20 del mes corriente .

# Titulaciones

---

A través del proceso evaluativo de la Certificación Profesional, se puede obtener un Título Oficial de FP.

Si deseas obtener el Título de FP podrás presentarte a las pruebas libres que convocan anualmente las CC.AA. ya que los Cursos de la Escuela Terra d'Escudella se adaptan al Curriculum Oficial de los Ciclos Formativos

Una vez superado el Curso la Escuela de Cocina y Pastelería Terra d'Escudella entrega un Diploma y Certificado de Estudios de Titulación Propia

Todas las Certificaciones de Estudios y Diplomas quedan registrados por el Centro, considerándose como inválido cualquier Certificado o Diploma no Registrado



# Documentación

---

- Hoja de Solicitud Rellenada

- Curriculum de Estudios

Sólo en Cursos Profesionales

- Fotografía tamaño Carnet

- Fotocopia D.N.I. /Pasaporte /N.I.E.

Sólo en cursos profesionales

- Documentación Bancaria

Sólo en caso de pagar por Banco

**HORARIO OFICINA:** Lunes a viernes de 10.00 a 14.00 y de 17.00 a 20.00 h

Sábado de 11.00 a 13.00 h

# ¿Qué es lo Próximo?

## **PAGO DE MATRÍCULA**

El alumno no será dado de alta en los Cursos hasta que no se haya realizado el pago de la Matrícula o Monográfico.

## **ALUMNOS NO COMUNITARIOS**

En el caso de alumnos no comunitarios deberá abonarse una mensualidad en concepto de fianza.



## Dirección

Calle Bofarull, 46 08027 Barcelona

## Número de teléfono

93.349.10.19

## Correo electrónico

terra@descudella.com



# Escuela de Cocina y Pastelería Terra d'Escudella