Centre de Formació i Reciclatge
en Gestió d'Hostelería

Curso de Formación 2 años

Programa de Cursos 2012 - 2013

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 93.349.10.19

www.terradescudella.com
escudella@terradescudella.com

CURSO DE FORMACION
EN COCINA Y RESTAURANTE

Duración 1.500 h.
Curso Escolar de 2 años.
Octubre a Junio.

1. **Días de Clase**:
   - Lunes a Viernes de 9.00 a 14.00 horas.
     (Incluido el día libre para la realización de Proyectos de Final de Curso)

2. **Inicio:**
   - Final Septiembre / Principio Octubre

3. **Matrícula:**
   - ***Fechas de matriculación***: Marzo a Septiembre (Excepto agosto)
   - ***Precio:*** 360 Euros
   - ***Incluye:***
     - Seguro de Accidentes según Convenio de Enseñanza.
     - Equipo de cuchillos de cocina

4. **Mensualidad:**
   - ***Precio Total del Curso Anual***: 3.645 Euros
   - ***Abono de***: Nueve mensualidades de 365 Euros o
     - Doce mensualidades de 274 Euros (*Unicamente con Domiciliación*)
   - ***Forma de pago***: Domiciliación Bancaria o Directamente en el Centro antes del día 10 de cada mes.
   - ***Incluye:*** Material Teórico y Práctico

5. **Observaciones:**
   - Se requiere el UNIFORME COMPLETO DE COCINA CON EL ANAGRAMA DEL CENTRO JUNTO CON EL EQUIPO DE COCINA.
   - Con la entrega sellada por la Escuela del Certificado de Matrícula, el Alumno/a se compromete a cumplir las Normas Vigentes en el Régimen Interno, así como las Normas y Acuerdos establecidos por el Centro en el Dossier Informativo. En caso contrario el Centro se reserva el derecho de prohibir la entrada al alumno, o decidir su expulsión tal y como queda notificado en el Régimen Interno del Centro.
   - En caso de Accidente, el Certificado de Matrícula Sellado por el Centro, es un comprobante válido por el cual la Escuela se hace responsable de la cobertura médica

CURSO DE FORMACIÓN EN COCINA Y RESTAURANTE

I. Instalación y Organización de una Cocina

1. *Características del local de una cocina.*
2. *Instalaciones y material para una cocina.*
3. *Instalaciones y material de las despensas.*
4. *Instalaciones y material de la repostería.*
5. *Departamento para las hortalizas.*
6. *Departamento para el economato.*
7. *Distribución del personal de cocina*
8. *Atribuciones del organismo jerárquico de la cocina.*

II. Los términos culinarios

III. Conocimiento de productos

1. *Cereales, harinas y féculas.*
2. *La Leche*
3. *Grasas animales, grasas y aceites vegetales.*
4. *Los quesos.*
5. *Los huevos.*
6. *Los condimentos.*
7. *Condimentos alimenticios.*
8. *Condimentos aromáticos.*
9. *Otros productos alimentarios complementarios.*
10. *Los colorantes.*

IV. Frutas, Hortalizas, Legumbres y Hongos

1. *Hortalizas y legumbres*
2. *Hongos y setas*
3. *Las patatas*
4. *Frutas frescas*
5. *Clasificación y variedades*
6. *Cuadro de épocas de las frutas*
7. *Principales defectos y enfermedades que desvalorizan las frutas*
8. *Conservación de la fruta.*
9. *Espacios para la conservación y presentación de la fruta.*

V. Los pescados

1. *Los pescados de la mar*
2. *Los pescados de agua dulce*
3. *El caviar*
4. *Crustáceos, mariscos, batracios, moluscos y reptiles*.

VI. Las Carnes

1. *Las carnes*
2. *Normativa sobre la inspección de las carnes*
3. *Características, aspecto y nomenclatura.*
4. *El buey y la vaca*
5. *La ternera.*
6. *El cordero*
7. *El carnero*
8. *El cerdo*
9. *Las aves de Corral*
10. *El conejo.*
11. *La caza.*

VII. Técnica Culinaria

1. *Métodos y procedimientos culinarios*
2. *Los fondos de la cocina*
3. *Sopas potajes y cocidos*
4. *Las salsas*
5. *Mantequillas para salsas y guarniciones.*
6. *Los entremeses fríos*
7. *Entremeses calientes*
8. *Los huevos*
9. *Pastas alimenticias, farináceas diversas y platos de queso.*
10. *El arroz.*

VIII. Preparación de los pescados

IX. Las entradas

X. Preparación de las carnes

1. *Carnes de matadero*
2. *El buey y la vaca*
3. *La ternera*
4. *El cordero.*
5. *El carnero.*
6. *El cerdo*
7. *Aves de corral*
8. *La caza*
9. *Guarnición para carnes de matadero y aves.*

XI. Las hortalizas

1. *Cocción de las hortalizas*
2. *Platos a base de hortalizas*
3. *Las patatas*
4. *Las ensaladas*

XII. Los postres

1. *Clasificación*
2. *Algunas preparaciones auxiliares*
3. *Pastas diversas*
4. *Bizcochos diversos*
5. *Postres calientes*
6. *Postres calientes con frutas*
7. *Postres diversos*
8. *Postres fríos*
9. *Postres fríos con frutas*
10. *Los semifrios*
11. *Los helados y sorbetes.*

XIII. Estudio de minutas

1. *Generalidades*
2. *Las diferentes clases de servicios*
3. *Servicio y Protocolo en la mesa*
4. *Los vinos y los platos*
5. *Bebidas y licores*
6. *La ortografía en las minutas*
7. *La composición de las minutas*

XIV. Las diferentes comidas

1. *Desayunos y Breakfast.*
2. *Almuerzo o lunch*
3. *La comida*
4. *Minutas para cenas especiales*
5. *Minutas de Vigilia*
6. *Minutas de régimen*
7. *Minutas para grandes acontecimientos*
8. *Minutas de fiesta*
9. *Los buffets fríos*
10. *El servicio a la carta.*

XV. La Sala

1. *Psicología de Restaurante*
2. *Material y Equipo*
3. *El Personal*
4. *Conocimiento de la Carta*
5. *Servicio y Protocolo*

XVIII. La Ciencia Alimentaria

1. *Los alimentos*
2. *Tabla de valores nutritivos*
3. *El tubo digestivo y la digestión de los alimentos*
4. *Las calorías*
5. *Las vitaminas*
6. *La cocina dietética*
7. *Dietas para regímenes*
8. *Recetarios para regímenes especiales*

XIX. Higiene y Seguridad Laboral

1. *Higiene*
2. *Manipulación de Alimentos*
3. *Principales Enfermedades*
4. *Principales Parásitos*
5. *Primeros Auxilios*

XX. Artículos del Código Alimentario Español

1. *Alimentos, productos y útiles alimentarios*
2. *Carnes y derivados*
3. *Huevos y Derivados*
4. *Leches y derivados*
5. *Mantequilla*
6. *Quesos*
7. *Grasas comestibles*
8. *Cereales*
9. *Leguminosas*
10. *Tubérculos y derivados*
11. *Harinas y derivados*
12. *Hortalizas y verduras*
13. *Frutas y derivados*
14. *Edulcorantes naturales y derivados*
15. *Condimentos y especias.*

XXI. Vinos y Licores

1. *Viticultura*
2. *Enología*
3. *La Cata*
4. *La Coctelería*
5. *Conocimiento de Productos.*
6. *Variedades de Uva*
7. *Principales Denominaciones*

XXII. Contabilidad

1. *Asientos de Apertura*
2. *Gastos de Creación de Empresa*
3. *Diferentes Grupos*
4. *Creación de Asientos*
5. *I.V.A.*
6. *Cierres de Ejercicio*
7. *Análisis de Balances.*

XXIII. Historia y Cultura Gastronómica

1. *Origen y Evolución*
2. *Principales Culturas.*

XXVI. Vocabulario

PROYECTOS DE FINAL DE CURSO

- Estos proyectos son de carácter obligatorio, y su no realización o su presentación 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 Primer Año

- *Localización Puntos de Compra*
- *Productos de Temporada*

Proyectos Segundo Año

- *Creación de un Establecimiento*
- *Rapport de alimentos*

ACCESO A CURSOS SUPERIORES

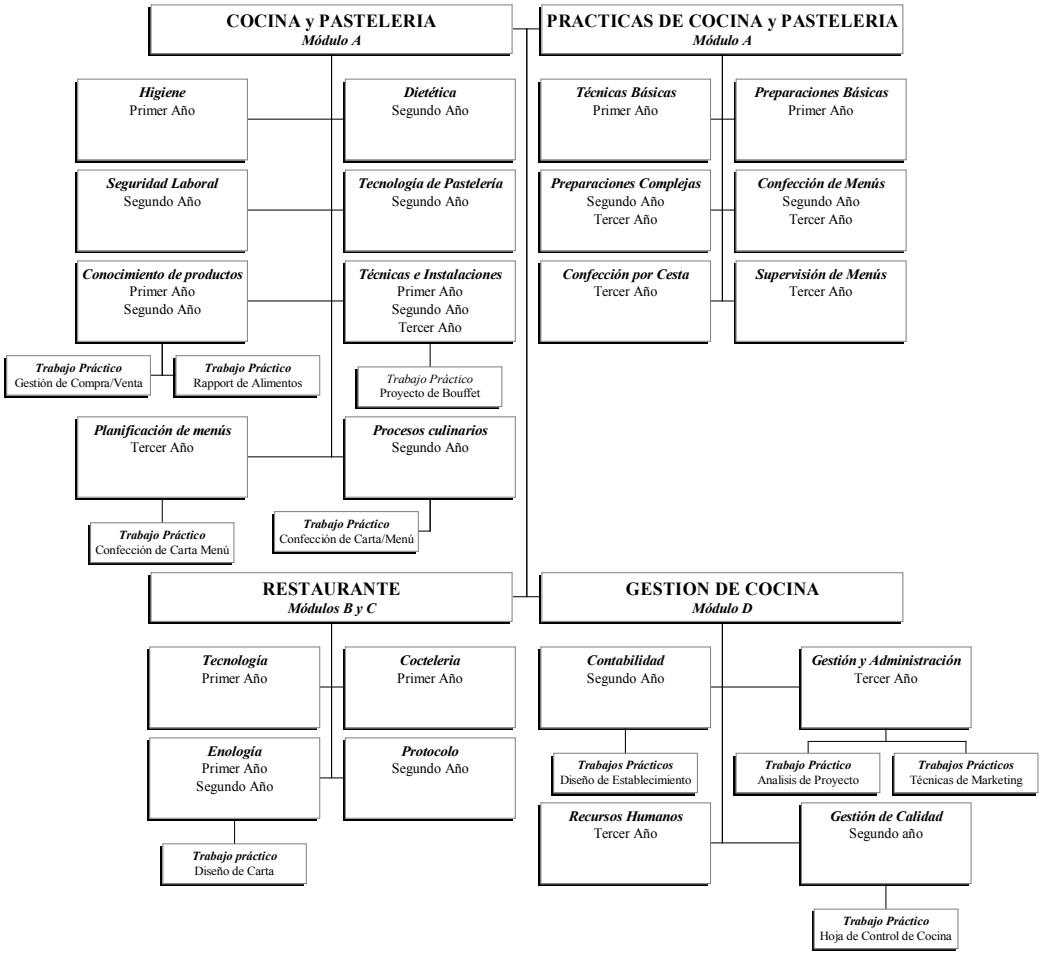
1. **MODULO A:** Para acceder a cursos superiores deben aprobarse todas las asignaturas.

2. **MODULO B:** Para acceder a cursos superiores se debe obtener una nota media de aprobado.

3. **MODULO C:** Para acceder a cursos superiores se debe obtener una nota media de aprobado.

4. **MODULO D:** Para acceder a cursos superiores se debe obtener una nota media de aprobado.

ESTRUCTURACION DEL PROGRAMA



Estructuración de Horas

Tecnología de Cocina	72 horas
Tecnología de Pastelería	54 horas
Tecnología de Sala	54 horas
Productos	108 horas
Enología y Coctelería	144 horas
Contabilidad	54 horas
Gestión	0 horas
Recursos Humanos	0 horas
Dietética y Nutrición	54 horas
Historia de la Gastronomía	36 horas
Marketing	0 horas
Manipulación de Alimentos	36 horas
Practicas de Cocina	600 horas
Prácticas de Restaurante	54 horas
Prácticas de Pastelería	216 horas
Proyectos	68 horas
Prácticas en Restaurantes	Opcionales
Prácticas en el Salón Gastronómico	Opcionales

Matriculación

- El periodo de inscripción y matriculación comprenderá desde marzo hasta final de septiembre *(excepto agosto)*. La **primera semana de septiembre** se enviará una circular a los alumnos que hayan solicitado matrícula y todavía no hayan abonado su importe**,** para realizar el pago de éste, comunicarles horarios y fechas de inicio de los cursos.
- Si el alumno fuera baja en el curso, **el importe de la matrícula no será devuelto en ningún caso.**
- La reserva de plaza se basará **exclusivamente** por fecha de inscripción de la matrícula.
- Al obtener la **Matrícula** del Centro, ha decidido Usted realizar un Curso en la Escola de Cuina TERRA D'ESCUDELLA. Le Damos nuestra Bienvenida. Al matricularse, El Centro le otorga todos los derechos y privilegios de alumno, **aceptando Usted por su parte las normas de funcionamiento de este Centro, explicadas en el Régimen Interno**. Una vez abonado el importe de la matrícula**,** el Centro le enviará en breve su *"Certificado de Matrícula",* dando por terminada la Inscripción.
- El incumplimiento de alguna de las normas establecidas por el Centro, puede acarrear la suspensión temporal o expulsión definitiva del alumno en el curso.

- **Documentación necesaria para matriculación en los cursos**:
  1. *Curriculum de Estudios*
  2. *Fotografía tamaño carnet.*
  3. *Fotocopia carnet de Identidad.*
  4. *Hoja de Solicitud de Matrícula rellenada*
  5. *Fotocopia de Domiciliación Bancaria (en caso de Pago por Banco)*

- Para información adicional sobre cualquier tema o solicitar una entrevista personal, no duden en llamar al teléfono ***93.349.10.19.*** Comunicar mediante Correo Electrónico ***escudella@terradescudella.com*** o acudir personalmente al Centro durante las siguientes horas de atención al público:

Lunes a viernes de 10.00 a 13:30 y
de 16:30 a 20:00 horas

(El Centro se reserva el Derecho de poder realizar algún cambio previa comunicación al alumnado)

Barcelona a, Uno de Enero de 2012

ESCOLA DE CUINA

Sergio Meléndez Giner

Director del Centro de Formación y Reciclaje.