



***Centre de Formació i Reciclatge
en Gestió d'Hosteleria***

Dossier Informativo

Programa 2012-2013

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 933.49.10.19.

**www.terradesudella.com
escudella@terradesudella.com**

INDICE

I. Objetivo	Página 3
<i>¿Dónde estamos?</i>	Página 3
II. Las Instalaciones	Página 4
<i>Plano de la Escuela</i>	Página 4
III. Nuestras Garantías	Página 5
<i>Colaboraciones</i>	Página 5
IV. Los Cursos	Página 6
V. Programas Profesionales	Página 7
<i>Régimen Interno</i>	Página 7
 Area de Cocina	
<i>Ciclo Superior de Formación en Cocina</i>	Página 8 y 9
<i>Programas de Reciclaje</i>	Página 10
<i>Programas de Reciclaje Personalizados</i>	Página 11
<i>Curso de Pastelería</i>	Página 11
 Area de Servicio y Restauración	
<i>Curso de Reciclaje Sala - Comedor</i>	Página 12
<i>Curso de Sommelier/Barman</i>	Página 12
<i>Curso de Coctelería</i>	Página 13
<i>Cursillo de Protocolo</i>	Página 13
 Programas Especiales	
<i>Curso de Tallado de frutas y vegetales</i>	Página 14
<i>Programas Monográficos Profesionales</i>	Página 14
 Programas de Formación Continuada	
<i>Cursillos Subvencionados</i>	Página 15
VI. Cocinar por Hobby	Página 16
<i>Seminarios Monográficos</i>	Página 16
VII. Titulaciones y Diplomaturas del Centro	Página 17
VIII. Otros Servicios Auxiliares	Página 18
<i>Salón Privado del Centro Gastronómico</i>	Página 18
<i>Servicio de Catering</i>	Página 19
<i>Servicio de Gestión y Administración</i>	Página 19
IX. Normas y Acuerdos	Página 20
<i>Inscripción y Matrícula</i>	Página 21

CAPITULO - I

Objetivo

Hace unos años, los mundos de la ciencia y la cocina estaban claramente diferenciados. Existían unas ciencias básicas -física, química y biología-, que profundizaban en la naturaleza de la materia y la vida. Estaba la ciencia de los alimentos, una ciencia aplicada que se ocupaba principalmente de comprender los materiales y los procesos de la elaboración industrial. Y, por último, estaba el mundo de la cocina, básicamente a pequeña escala, en casas y en restaurantes familiares, oficios tradicionales, adquiridos muchas veces de padres a hijos, que nunca habían atraído mucho la atención científica. Aunque también es cierto, que tampoco la necesitaban. Los cocineros habían desarrollado su propio cuerpo de conocimientos prácticos durante miles de años, y se disponía de abundantes recetas de confianza para poder trabajar. Pero hoy..... todo es diferente, mucho más complicado.

Terra d'Escudella es una Escuela de Cocina y Restauración de carácter privado, dedicada a la formación y/o reciclaje de profesionales o futuros profesionales de la Hostelería.

Existe una necesidad común en todos los buenos profesionales, sea cual sea su oficio. Es la de formarse y reciclarse, para tener acceso a un puesto de trabajo en buenas condiciones y poder promocionar dentro de él. En el mundo actual, cada vez más preparado y competitivo, lamentablemente no basta con un esfuerzo y una dedicación absoluta, se hace necesaria una formación y un reciclaje para poder competir dentro de nuestro entorno laboral.

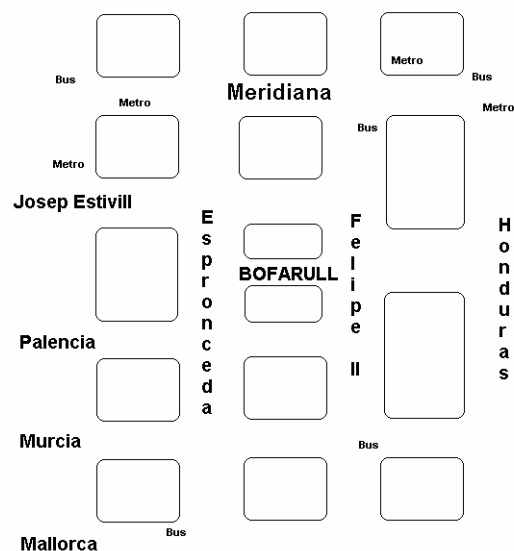
Nuestro objetivo es la formación y/o reciclaje de profesionales que puedan satisfacer la demanda existente en el actual mercado laboral, ofreciendo unos amplios conocimientos teórico/práctico que permitan acceder a nuevos horizontes en el mundo de la Restauración.

Ante la importancia de la formación práctica que requiere una profesión como la que nosotros impartimos, la Escuela destina un 60% de sus horas a la enseñanza práctica.

¿Dónde estamos?

Situados en el popular y tradicional barrio de La Sagrera, junto a la futura Estación del AVE. Un Marco emblemático en plena evolución y desarrollo que todavía transmite el ambiente familiar de la Barcelona Clásica

Bien comunicado mediante dos líneas de Metro y varias líneas de Cercanías Renfe.



METRO: Sagrera (L1 - L5) y Navas (L1)
AUTOBUSES: 6, 7, 33, 34, 58, 59, 63, 66, 67, 68, 70, 72, 74, T1

CAPITULO - II

Las Instalaciones de Nuestro Centro

1. SALA DE DEMOSTRACION

Sala de 40 m2 utilizada como Aula Teórica y Biblioteca

2. SALA DE DEGUSTACION

Sala de 60 m2 utilizada como Aula Teórica y Aula de Cata - Degustación

En ella se acondiciona el Centro Gastronómico los Viernes y Sábados noche.

3. AULA DE COCINA-PASTELERIA

Sala de 80 m2 sectorizada utilizada como Aula Práctica de Cocina y Pastelería

El Aula esta dividida en:

4 Puntos de Cocina Caliente.

Zona de Cuarto Frío

Zona de Despiece

Zona de Pastelería-Repostería

Zona de Limpieza

4. ZONAS DE SERVICIOS

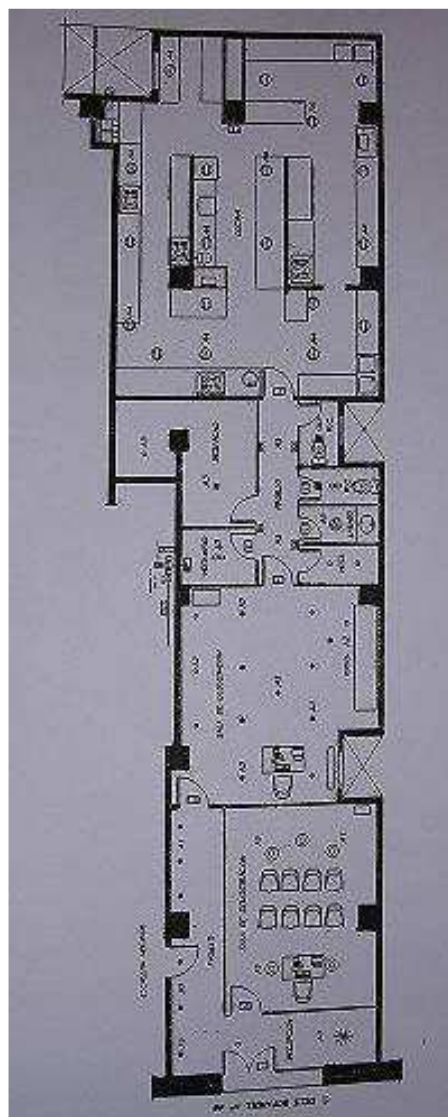
Area de Recepción- Información

Despacho de Dirección

Area de Descanso

Zona de Vestuarios

Lavabos y Lavamanos



Las Garantías de Nuestro Centro

Al Centro le fue concedida la Licencia Municipal para su Actividad Docente, por parte del Ajuntament de Barcelona, el día 18 de Abril de 1995.

Terra d'Escudella es una Escuela de Cocina perteneciente al Conjunto de Centros Privados de Formación y Reciclaje que imparten Enseñanza no Reglada.

El Centre Gastronòmic i Escola de Cuina Terra d'Escudella está inscrito con el número de **Centro 0107**, dentro de los Centros Formativos "**d'Ensenyament no reglat**" clasificados por el "*Institut Català de Noves Professions*".

En Terra d'Escudella aseguramos que la información recibida de nuestros alumnos cumple la legislación vigente respecto a la protección de datos personales de sus suscriptores y los mantiene en la más estricta confidencialidad de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/99 de Regulación de Tratamiento de Datos de Carácter Personal y la Ley 34/2002 de 11 de julio de Servicios de la Información y de Comercio Electrónico (LSSI-CE).

Las Instalaciones del Centro han sido revisadas por empresas de Gestión de Calidad, homologadas por el "*Departament de Treball, Industria i Energia*" de la Generalitat de Catalunya, de forma, que cumplen con las Normativas de Instalación y Seguridad que exige la Comunidad Europea.

El profesorado posee una titulación que acredita sus conocimientos profesionales y desempeña o ha desempeñado cargos de alto nivel en su trabajo.

El Centro cumple con el **Convenio Colectivo Autonómico de la Enseñanza Privada de Catalunya**, en cuyo artículo nº 72, obliga a los Centros de Enseñanza a contratar una póliza de Seguros de Accidentes para todos los alumnos matriculados.

El Centro posee **un Libro de Diplomaturas** donde se indica:

Nombre del Alumno.

Curso(s) realizado(s).

Fecha de Diplomatura.

Número de registro de Diploma

Colaboraciones

El Centro está homologado por el **CEPROM i la Fundació per a la Formació i l'estudi Paco Puerto**, para realizar Cursos dentro del Presente Plan de Formación, dirigidos a trabajadores/as en activo, del Sector de la Hostelería, promovidos por la Federación de Comercio y Hostelería de CC.OO de Catalunya.

EI CENTRE GASTRONOMIC I ESCOLA DE CUINA TERRA D'ESCUDELLA está incluido en el registro de centros homologados que colaboran con el "*Departament de Treball*" de la Generalitat de Catalunya, en la realización de cursos de formación ocupacional, con el **numero de censo 2611**, (*Según la orden del 14 de Diciembre de 1995*)

Centro integrado en el Programa **DirFo** de Formación y Recursos Humanos.

TERRA D 'ESCUDELLA ha colaborado numerosas veces con **CPTCA** (*Consorci de Promoció Turística de Catalunya*) de la Generalitat de Catalunya en ferias y muestras Gastronómicas alrededor de Europa.

Centro integrado dentro de la "*Associació Premi Catalunya de Cuina i Rebosteria*"

La Escuela mantiene contactos con diferentes *Empresas de Trabajo Temporal y Agencias de Recursos Humanos*.

El Centro coopera con Tour Operadores de reconocido prestigio, impartiendo clases teórico-prácticas con el fin de potenciar la Cocina Española - Catalana fuera de nuestras fronteras.

La escuela colabora en el proyecto "**Sano, simple y divertido**" auspiciado por la junta de Andalucía y coordinado por la asociación Juvenil Gantalcalá que tiene como objetivo el fomentar entre los niños una dieta sana y equilibrada para prevenir el sobrepeso y la obesidad desde la infancia.

La escuela participa en el libro de "**La cuina del Solsonès**" editado por el Centre Tecnològic Forestal de Catalunya, con la colaboración del Consell comarcal del Solsonès, la fundació Institut Català de la Cuina i Cuina catalana Signe d'identitat.

Los Cursos

Dado el carácter de Enseñanza íntegramente no reglada de nuestros cursos de formación y/o reciclaje, quedan excluidos de ellos, todas aquellas personas menores de 16 años que no posean Graduado en E.S.O. o no estén cursando actualmente los Estudios Básicos.

Como Escuela perteneciente al conjunto de Centros de Enseñanza no reglada, destina sus cursos de formación y/o reciclaje únicamente al conocimiento y/o perfeccionamiento de las materias integradas dentro de los ámbitos pertenecientes a la Cocina y Restauración, excluyendo de sus programas toda aquella materia catalogada dentro de la Enseñanza reglada.

Nuestros cursos de formación y/o reciclaje van destinados a aquellos profesionales o futuros profesionales, que por diversos motivos no han podido recibir una formación profesional adecuada, y desean adquirirla ahora para mejorar sus aptitudes y conocimientos laborales.

Tanto en los cursos de formación como en los de reciclaje, se realizarán pruebas periódicas (*teóricas y prácticas*), para evaluar la evolución individual y global del alumnado, siendo indispensable superar estos exámenes para acceder a cursos de nivel superior.

Siguiendo la nueva legislación, estos cursos te ofrecen la posibilidad de prepararte para las pruebas libres que dan acceso a la **Titulación Oficial de Técnico en Cocina.**

Programa actualizados y adaptados al Real Decreto en Vigor 1396/2007.

La Escuela de Cocina TERRA D'ESCUDELLA no queriendo excluir de su Centro a todas aquellas personas (*no profesionales dentro del ámbito laboral de la Hostelería*) amantes de la Gastronomía, que deseen adquirir o elevar su nivel de conocimientos, ha creado un curso continuo llamado **COCINAR POR HOBBY**, que está exento de cualquier tipo de prueba o examen. En este tipo de Curso, las clases son eminentemente prácticas, siendo los propios alumnos quienes realizan los platos.

Fuera del programa de los cursos básicos impartidos por la Escuela, existen una serie de **Cursos Monográficos** paralelos a dichos niveles de formación y/o reciclaje, que son notificados por la Escuela con antelación, para aquellos alumnos interesados en su realización.

En las clases teóricas se utilizarán unos dossiers teóricos confeccionados por la propia Escuela, no obstante el alumno puede solicitar bibliografía adicional.

De acuerdo con las Normativas de Seguridad e Higiene Laboral establecidas por el Departament de Sanitat, **es indispensable para acceder a las instalaciones de Cocina** con el Vestuario correspondiente. **En caso contrario, el Centro se reserva el derecho de prohibir la entrada al alumno.**

El Centro imparte clases de lunes a viernes salvo festivos.

El Centro se reserva el derecho de poder modificar días y horarios de clase, previa comunicación al alumnado, por motivos de profesorado

Programas Profesionales

¿Por qué un Programa Profesional?

La gran ventaja de un profesional de cocina o pastelería que no haya podido acceder a unos estudios previos de formación, es que puede aplicar recetas que ya han sido consagradas por el paso del tiempo y que permiten ser ejecutadas sin pensar, sin necesidad de tener que adivinar, experimentar o analizar cuando estamos elaborando un plato.

La gran virtud de los futuros profesionales de cocina o pastelería que puedan adquirir estos conocimientos, es la capacidad de análisis y reflexión, que les libra de la necesidad de seguir las recetas y les ayuda a hacer frente a resultados inesperados, incluyendo la inspiración y la imaginación como una herramienta de trabajo para conseguir algo nuevo.

Los cursos básicos de *Formación (C.S.F.) y los Programas de Reciclaje (P.R.1 - P.R.2 - P.R.3)*, de *Pastelería* y de *Sommelier / Barman* empiezan en Octubre y acaban el mes de Julio, siendo indispensable su total realización para acceder a Diplomatura.

Durante los cursos se realizarán pruebas periódicas para comprobar la evolución del grupo y de cada alumno. La no asistencia a la convocatoria de exámenes, supondrá la suspensión de la asignatura correspondiente.

Para acceder a un curso de nivel superior se requiere haber superado las pruebas del curso anterior.

Las clases serán tanto prácticas como teóricas dependiendo del tipo curso.

En casos especiales podrán combinarse días de clase de cursos de diferente nivel, siempre que el Centro lo considere adecuado.

Las clases tendrán un número máximo de 10 alumnos (*salvo en clases excepcionales abiertas a todo el público*).

REGIMEN INTERNO

Al recibir el Certificado de Matrícula, *el alumno acepta las normas y régimen interno del Centro*, quedando obligado a su estricto cumplimiento, en caso contrario, la Dirección se reserva el Derecho de realizar las sanciones oportunas, llegando a la expulsión definitiva del alumno, sin reintegro alguno de Matrícula o Mensualidades abonadas.

PROHIBIDO FUMAR en las instalaciones del Centro.

RETRASOS: La falta de puntualidad a las clases, siempre que no sea de manera justificada, y produciéndose de forma reiterada, será considerada como falta de asistencia.

AUSENCIAS: Las ausencias a clase deben ser acreditadas y comunicadas al Centro, por parte de los Padres o Tutores, lo antes posible, para evitar posteriores sanciones. La acumulación reiterada de **faltas de asistencia a clase no justificadas**, supondrá la expulsión del alumno por parte del Centro.

ASISTENCIA A CLASE: Para acceder a Diplomatura, la asistencia a clases debe estar situada por encima del **75%**, tanto en teóricas como en prácticas (únicamente las realizadas en el Centro bajo control de profesorado), en caso contrario, el Centro no se considera obligado a otorgar Diploma, quedando sujeto a estudio por parte del profesorado correspondiente.

MATERIAL SOLICITADO Y VESTIMENTA ADECUADA: El alumno se compromete a traer el material solicitado por el Centro, así como el uso de la ropa adecuada para las clases prácticas (*Gorro de cocina, chaquetilla blanca o delantal blanco de cocina, calzado adecuado*). En caso de no cumplir estas condiciones, al alumno se le puede prohibir la entrada hasta que cumpla los requisitos solicitados.

MATERIAL E INSTALACIONES DEL CENTRO: El uso del material e instalaciones del Centro **sólo se realizará bajo supervisión del Profesorado correspondiente**, procurando tener cuidado en su utilización, tanto por la prevención de accidentes como para mantener el material en el mejor estado posible. Una vez acabado su uso, deberá limpiarse y guardarse en su lugar correspondiente, para posteriores clases.

Ciclo Superior de Formación en Cocina

Programa Teórico-Práctico de Formación en Cocina y Restauración con una duración de 3 años.

Duración de Octubre a Julio (*ambos incluidos*) con horario de mañana

Destinado a jóvenes futuros profesionales que deseen recibir una formación teórica práctica, con el objeto de poder desenvolverse posteriormente con facilidad dentro de su ámbito laboral.

Para el ingreso del alumno, se requiere realizar una entrevista personal con algún miembro del profesorado, posteriormente, será comunicada la decisión, cerrando su Solicitud de Matrícula, en el caso de su admisión en el Centro.

El Curso se divide en unos **PROGRAMAS TEÓRICOS** divididos en cuatro modulaciones que abarcan un 40% del temario: uno principal destinado a conocimientos de *Cocina / Pastelería* y tres complementarios destinados a *conocimientos de otros ámbitos de la Hostelería* y unos **PROGRAMAS PRÁCTICOS** que abarcan el 60% restante, impartidos en clases independientes, apoyados por unos dossiers de formación creados por la Escuela.

Los alumnos deberán realizar periódicamente unos trabajos teórico-prácticos, los cuales serán imprescindibles presentar en las fechas señaladas previamente por el profesorado, para poder realizar los exámenes correspondientes a la evaluación.

Durante el curso se realizarán pruebas, tanto teóricas como prácticas, para controlar la evolución individual del alumno dentro del grupo. El Centro realizará un estudio de estas pruebas para valorar si el alumno está asimilando bien las materias y puede acceder a cursos superiores, o por el contrario tiene dificultades en su formación, en cuyo caso podría suponer la suspensión del alumno por parte de la Escuela. Trimestralmente la Escuela remitirá a los responsables un *Informe Académico Personal*, sobre los conocimientos, el comportamiento, faltas de asistencia y retrasos, así como de la evolución del alumno.

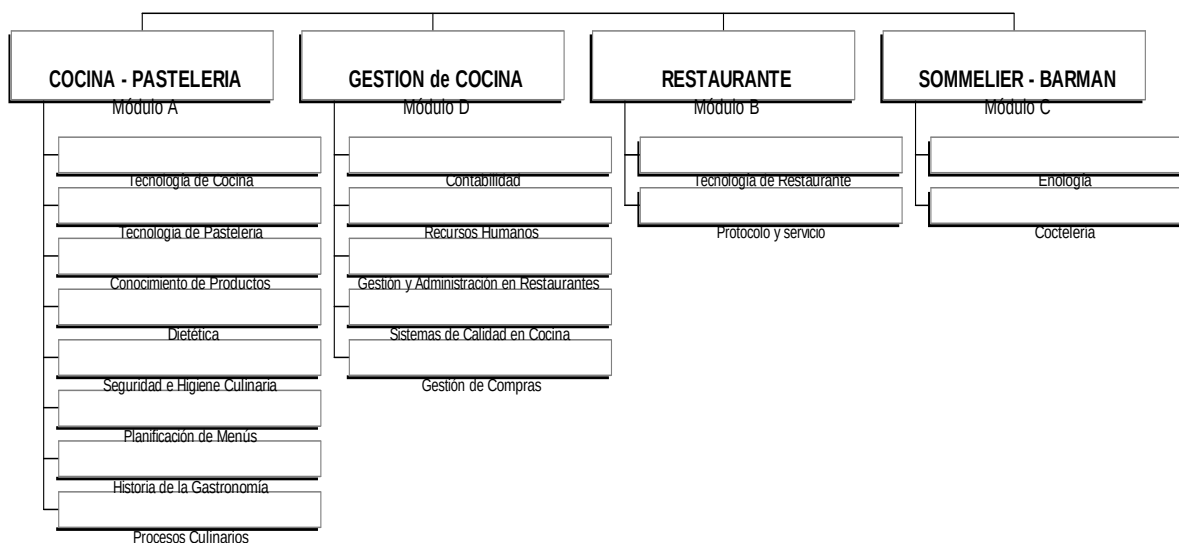
PRACTICAS FUERA DEL CENTRO

Los alumnos a petición propia, pueden solicitar a la Dirección del Centro la realización de prácticas Extra-Escolares en diferentes Restaurantes de Barcelona, ya que La Escuela mantiene colaboraciones con distintos establecimientos.

Únicamente podrán realizar esta solicitud, los alumnos que mantengan un ritmo de estudios que les capacite para realizar estas prácticas.

La solicitud, en caso de menores de edad, deberá ir siempre firmada por Padres o Tutores.

1. Programa Teórico de Cocina



II. Programa Práctico de Cocina

1. Año. Enseñanza y consolidación de unas bases técnicas generales dentro de la cocina procediendo a la elaboración de preparaciones y platos sencillos mediante un seguimiento de recetas.

2. Año. Desarrollo y ampliación de los conocimientos adquiridos mediante la elaboración de preparaciones y platos más sofisticados.

Elaboración de platos mediante recetas

Elaboración de preparaciones sin receta

Elaboración de menús creados por alumno de 3 Año.

3. Año. Aplicaciones de Costos, Escandallos y Rendimientos en una cocina mediante la elaboración de platos y menús complejos.

Elaboración de menús por procedimiento de “cesta sorpresa”

Creación y control de menú con Alumnos de 2º

Creación y mantenimiento de la Carta del Salón Gastronómico

III. Proyectos de fin de Curso

- Año:** Gestión de Compra y Venta de Productos para un Restaurante.
- Año:** Proyecto de Diseño de un Establecimiento de Hostelería.
- Año:** Creación de Menús /Rapport de Alimentos/ Trabajo de Marketing

(Para más información Solicitar el Programa Completo)

Programas de Reciclaje en Cocina y Pastelería

Programas anuales cerrados de octubre a julio, tres días por semana, con horario de mañana o tarde y una extensión de 350 horas.

Destinado y diseñado principalmente, para profesionales en activo que desean adquirir o ampliar sus conocimientos en cocina y pastelería.

Las clases son prácticas, apoyadas por unas Dossiers Teóricos y Recetas.

PROGRAMA DE RECICLAJE 1er AÑO:

Técnicas Básicas

I. Programa Teórico:

1. Tecnología de Cocina y Pastelería.
2. Conocimiento de Productos y Técnicas de Servicio

II. Programa Práctico:

1. Preparaciones básicas y técnicas de cocina / pastelería.

PROGRAMA DE RECICLAJE 2º AÑO:

Control de Compra y Venta

I. Programa Teórico:

1. Planificación y Rotación de Cartas y Menús
2. Técnicas de Control de Gastos: Costos y escandallos
3. Técnicas de Control de Gastos: Los Ratios

II. Programa Práctico:

1. Preparaciones auxiliares.
2. Métodos y procedimientos culinarios.

PROGRAMA DE RECICLAJE 3º AÑO:

El Factor Humano

I. Programa Teórico :

1. Gestión y Administración de Empresa

II. Programa Práctico :

1. Preparaciones y técnicas sofisticadas.
2. Minutas para ocasiones especiales y grandes acontecimientos

(Para más información Solicitar el Programa Completo)

Programas de Reciclaje en Cocina

Programas anuales cerrados de octubre a julio, dos días por semana, con horario de mañana o tarde y una extensión de 225 horas.

Destinado y diseñado principalmente, para profesionales en activo que desean adquirir o ampliar sus conocimientos en cocina.

Las clases son prácticas, apoyadas por unas Dossiers Teóricos y Recetas.

PROGRAMA DE RECICLAJE 1er AÑO:

Técnicas Básicas

I. Programa Teórico:

1. Conocimiento de Productos y Técnicas de Servicio

II. Programa Práctico:

2. Preparaciones básicas y técnicas de cocina.

PROGRAMA DE RECICLAJE 2º AÑO:

Control de Compra y Venta

I. Programa Teórico:

1. Planificación y Rotación de Cartas y Menús
2. Técnicas de Control de Gastos: Costos y escandallos
3. Técnicas de Control de Gastos: Los Ratios

II. Programa Práctico:

1. Preparaciones auxiliares.
2. Métodos y procedimientos culinarios.

PROGRAMA DE RECICLAJE 3º AÑO:

El Factor Humano

I. Programa Teórico :

1. Gestión y Administración de Empresa

II. Programa Práctico :

1. Preparaciones y técnicas sofisticadas.
2. Minutas para ocasiones especiales y grandes

(Para más información Solicitar el Programa Completo)

Programas de Reciclaje en Pastelería y Repostería

Curso profesional de Pastelería con un programa cerrado de Octubre a Julio.

Horario de mañana o tarde dos días por semana con una duración de 225 horas

Al alumnado que supere el curso se le otorgará una Diplomatura de Estudios, certificando sus conocimientos profesionales.

Desarrollo del Programa :

I. Programa Teórico

1. Conocimiento del Material.
2. Conocimiento de la Maquinaria.
3. Conocimiento de Productos.
4. Tecnología de Pastelería.

II. Programa Práctico

5. Clasificación.
6. Algunas preparaciones auxiliares.
7. Pastas diversas.
8. El queso.
9. Las Frutas.
10. El chocolate.
11. Postres Diversos.
12. Otras Preparaciones.
13. Preparación de Pasteles.
14. Postres Típicos Catalanes.
15. Repostería.
16. El Pan.
17. Toques y Técnicas Decorativas.
18. Postres de Ocasiones y Fiestas Especiales.
19. Postres de plato y cuchara

(Para más información Solicitar el Programa Completo)

Programas de Reciclaje Personalizados

El Centro posee unos Programas de Reciclaje determinados a varios niveles, que han sido aprobados y son revisados anualmente, no obstante, debido a la amplitud de intereses particulares que comporta la Cocina, muchas veces, el contenido integrado dentro de nuestros Programas de Reciclaje, puede no ser lo suficientemente satisfactorio para el alumno.

Dado que existen casos donde los Reciclajes proponen ser muy concretos, ocupando temas o preparaciones que dentro de los Programas Reciclaje, en sus diferentes niveles, no son tratados en profundidad o incluso pueden no ser incluidos por diferentes razones, el Centro ofrece la posibilidad de los **Programas de Reciclaje Personalizados**.

Dentro del funcionamiento de estos **Programas de Reciclaje Personalizados**, se incluyen los alumnos, que por motivos laborales, no pueden asistir a los Programas Anuales de Reciclaje dentro de los horarios marcados, aún siguiendo el Programa propuesto por el Centro.

Para solicitar el ingreso en estos Programas de Reciclaje Personalizados, se realizará una entrevista personal con el interesado(s), donde se pactarán los siguientes puntos:

Temario a tratar.

Días de Clase

Horario de clase

Duración del Programa Personalizado.

Atendiendo a los anteriores puntos, se realizará el presupuesto y precio del Programa.

Una vez pactado y firmado el presupuesto por el alumno(s), éste deberá abonar la matrícula, **siguiendo las normas y acuerdos establecidos por el Centro, así como su Régimen interno y cualquier otro acuerdo que haya sido reflejado en el presupuesto.**

La creación de estos programas personalizados, pueden ser atendidos igualmente en caso de ser establecimientos y no personas físicas quienes los soliciten, procediendo de igual manera en todos sus puntos.

Curso de Reciclaje Sala - Comedor

Curso profesional de Servicio y Restauración con un programa cerrado de Octubre - Mayo con una duración de 250 horas.

Programación Teórico-Práctica.

Horario de tarde tres días por semana.

Al alumnado que supere el curso se le otorgará una Diplomatura de Estudios, certificando sus conocimientos profesionales.

Desarrollo del Programa:

I. Programa Teórico:

1. *Historia de la Restauración*
2. *Psicología de un Restaurante*
3. *Legislación*
4. *Local e Instalaciones*
5. *Mobiliario de Restaurante*
6. *Maquinaria Auxiliar*
7. *El personal*
8. *"Mise en place" del restaurante*
9. *Conocimiento de platos y carta*
10. *El servicio de mesas*
11. *El vino*
12. *La Coctelería*
13. *Nociones básicas de Protocolo*

II. Programa Práctico:

14. *Prácticas de servicio.*
15. *Prácticas de Coctelería*
16. *Elaboración y preparación de algunos platos.*

(Para más información Solicitar el Programa Completo)

Curso de Sommelier / Barman

Curso profesional de Servicio y Restauración con un programa cerrado de Octubre a Junio con una duración de 250 horas.

Programación Teórico-Práctica.

Horario de mañana tres días por semana.

Al alumnado que supere el curso se le otorgará una Diplomatura de Estudios, certificando sus conocimientos profesionales.

Desarrollo del Programa:

I. Programa Teórico:

1. *Historia, Mitos y leyendas.*
2. *Viticultura.*
3. *Enología.*
4. *Estudio de Denominaciones.*
5. *Ampelografía.*
6. *Coctelería.*
7. *Inventario y Costos.*

II. Programa Práctico:

8. *El Análisis Organoléptico.*
9. *La Cata de Vinos.*
10. *El Servicio del Vino.*
11. *Elaboración de Cócteles*

(Para más información Solicitar el Programa Completo)

Curso de Coctelería

Curso profesional de Servicio y Restauración.
Programa trimestral cerrado con una duración de 100 horas.
Se realizan tres módulos trimestrales
Programación Teórico-Práctica.
Horario de tarde dos días por semana.
Durante el curso se realizarán pruebas para controlar el aprendizaje de cada alumno.
Al alumnado que supere el curso se le otorgará una Diplomatura de Estudios, certificando sus conocimientos profesionales.

Desarrollo del Programa:

I. Programa Teórico:

1. *Origen e Historia*
2. *Material y Equipo*
3. *Clasificaciones*
4. *Principales Cócteles*
5. *Conocimiento de Productos*
6. *Deontología Profesional*
7. *Costos*

II. Programa Práctico:

1. *Elaboración de Cócteles.*
2. *Decoración.*
3. *Elaboración de Canapés y Aperitivos.*

(Para más información Solicitar el Programa Completo)

Cursillo de Protocolo

Curso profesional de servicio y Restauración.
Programa Semestral cerrado de Octubre - Marzo o de Febrero - Julio con una duración de 200 horas.
Programación Teórico-Práctica.
Horario de mañana o tarde dos días por semana.
Durante el curso se realizarán pruebas para controlar el aprendizaje de cada alumno.
Al alumnado que supere el curso se le otorgará una Diplomatura de Estudios, certificando sus conocimientos profesionales.

Desarrollo del Programa:

I. Programa Teórico:

1. *La parte Psicológica de un Restaurante.*
2. *El Personal de Restaurante.*
3. *Técnicas de Restaurante.*
4. *Protocolo.*
5. *La forma de hablar*
6. *Gestos y posturas.*

II. Programa Práctico:

7. *Aplicaciones prácticas de Técnicas de Restaurante.*
8. *Aplicaciones prácticas de Técnicas de Protocolo.*

(Para más información Solicitar el Programa Completo)

Curso de Técnicas de corte y tallado para frutas y vegetales

Curso para aficionados y profesionales interesados en aprender nuevas decoraciones para mejorar la presentación de ensaladas, platos, buffets y mesas. Programa con una duración de 12 horas.

Se realiza en 4 sesiones de 3 horas ó en 2 sesiones intensivas de 6 horas.

Horarios de mañana y de tarde. También el día sábado (*sólo curso intensivo*).

Durante el curso los alumnos crean diseños propios combinando las nuevas técnicas de corte y tallado. El alumno recibe todas las herramientas de trabajo, dossier ilustrado y diploma acreditativo.

Desarrollo del programa:

Flores con gubias
Flores rápidas con palillo y puntilla
Hojas de estilo tailandés
Recipiente en flor de loto
Flores de rábanos
Aplicación de diseños geométricos
Flores de pepino
Aves de manzana
Decoraciones con tomates
Diseños variados con melones
Hojas de puerro y col
Montaje final con todos los diseños

También se organizan estos cursos por pedido especial en días y horarios a convenir con un mínimo de 8 alumnos.

(Para más información Solicitar el Programa Completo)

Programas Monográficos Profesionales

Cursos de 10 horas, en horario de mañana o tarde
Destinado a profesionales o futuros profesionales que deseen adquirir conocimientos concretos sobre los temas propuestos.

Las clases son teóricas y prácticas, apoyadas por unos Dossiers Teóricos y Recetas.

Es obligatorio el uso de prendas de vestir y calzado adecuados para el uso de las instalaciones de cocina.

Planificación de cursos:

Programas Monográficos de Cocina:

- 1 - La cocina al vacío.
- 2 - Iniciación a la cocina molecular.
- 3 - La cocina con queso
- 4 - La cocina de la pasta.
- 5 - La cocina en vaso.

Programas Monográficos de Pastelería:

- 1 - Elaboraciones con masas secas.
- 2 - Elaboraciones con masas batidas.
- 3 - Elaboración de mousses.
- 4 - Iniciación a técnicas con chocolate.
- 5 - La pastelería en vaso.

(Para más información Solicitar el Programa Completo)

CAPITULO - VI

Cursillos Monográficos de Formación Continua

Cursos Profesionales de Cocina y Restauración de 35 horas

Programas Bimestrales organizados cada trimestre de Octubre a Julio.

Programación Teórico-Práctica.

Horario de tarde dos días por semana.

Al alumnado que supere el curso se le otorgará una Diplomatura de Estudios, certificando sus conocimientos profesionales.

Curso organizado por CCOO (CEPROM)
"Fundació per a la Formació i L'Estudi" PACO PUERTO

CURSOS 100% SUBVENCIONADOS por la Generalitat de Catalunya "Consorci per a la formació Continua de Catalunya" i el Fons Social Europeu

Condiciones: para poder participar en estos cursos se debe trabajar en una empresa privada del sector de la Hostelería y cotizar a la seguridad Social en el momento de iniciar el curso

CURSOS DE COCINA Y PASTELERIA

1. *Manipulación de Alimentos. (20 horas)*
2. *Curso de ayudante de Cocina (40 horas)*
3. *Elaboraciones Culinarias Básicas (45 horas)*
4. *Preparación de Tapas, aperitivos y canapés (25 horas)*
5. *Cocina Nacional y Regional (40 horas)*
6. *Repostería y pastelería (60 horas)*
7. *Cocina Creativa. (40 horas)*

CURSOS DE RESTAURACIÓN

1. *Coctelería (50 horas)*
2. *Servicios en Restaurantes y Bares: Vinos: (40 Horas)*

OTROS

1. *Nutrición y Dietética (20 horas)*

Curso de Cocina por Hobby

En los cursos de hobby de la Escuela de Cocina Terra d'Escudella, hacemos hincapié en dos aspectos particulares de la cocina.

En estos tiempos, la movilidad de productos y personas hace posible que saboreemos alimentos de todo el mundo y en cualquier momento. El viaje al pasado por medio de viejos libros de cocina, puede traer ideas poco interesantes y obsoletas.

El otro aspecto en el que hacemos hincapié es en el de los sabores de los alimentos. Los sabores son algo así como notas o acordes, que si no se sitúan en su punto justo pueden dar al traste con la melodía. Pero bien sazonados y en su justa medida, pueden ayudarnos a hacer un uso más completo de nuestros sentidos del gusto y del olfato, y a experimentar más y encontrar más placer en lo que cocinamos y comemos.

Programa continuo no profesional para amantes de la Gastronomía, abierto de Octubre a Julio ininterrumpidamente. **El Curso de Cocinar por Hobby está dividido en varios bloques temáticos**, de una duración aproximada de dos o tres meses, que son expuestos al alumnado con antelación, para que éste pueda considerar si es de su interés, optando o no a su realización.

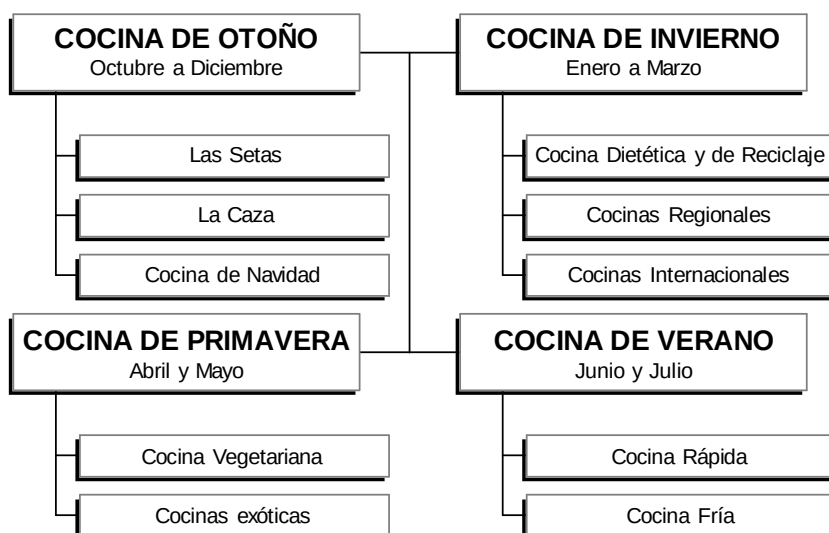
Una vez abonada la Matrícula inicial, el alumno puede cursar los meses que desee, dándose de baja y de alta dentro del programa anual. Las clases tendrán una duración aproximada de dos horas, siendo optativo el horario de mañana, tarde o noche, pudiendo alternar los días, según convenga al alumno.

SEMINARIOS MONOGRAFICOS

Estos Seminarios Monográficos están abiertos a cualquier alumno, tenga o no tenga Matrícula en el Centro, **debiéndose abonar el importe del Cursillo Monográfico.**

Precio y horarios serán comunicados por anticipado.

(Para más información Solicitar el Programa Completo)



CAPITULO - VII

Titulaciones y Diplomaturas del Centro

El Centro como Escuela de Formación y Reciclaje otorga una Diplomatura con Titulación Privada.

Diseño y Rotulación de Diploma creado especialmente para el Centro.

La Titulación que el Centro otorga puede ser extensible a niveles diferentes:

Diploma de Asistencia en los cursos continuos para no Profesionales.

Diploma de Asistencia en los Seminarios Monográficos.

Diplomatura de Estudios al finalizar un **PROGRAMA ANUAL DE RECICLAJE**.

Diplomatura de Estudios al finalizar un **CURSO** específico.

Diplomatura de Honor al finalizar el **CICLO SUPERIOR DE FORMACION**.

Todos los Diplomas y Títulos están registrados en el **Libro de Diplomaturas del Centro**, no siendo considerado como válido, cualquier Diploma o Título que no se verifique en dicho Libro de Diplomaturas.

Siguiendo El Real Decreto 1538/2006 del Ministerio de Educación, Cultura y Deportes se abre la posibilidad de obtener una titulación oficial de Formación Profesional mediante pruebas libres que convocan las Comunidades Autónomas. (Institut Català del les Qüalificacions Professionals)

Independientemente de las Diplomaturas y Certificaciones correspondientes, serán otorgados unos Premios a los Mejores Alumnos de Promoción así como a los Mejores Proyectos de fin de Curso, a modo de acreditación de su profesionalidad y validez personal.

Los alumnos que no superen las pruebas finales recibirán un ***Certificado de Estudios*** conforme han realizado el curso en el Centro.

La entrega de Diplomaturas y Certificados de Estudios se repartirán a final del Curso Escolar, día y hora será indicada previamente por el Centro.

Los gastos originados por entrega de Diplomaturas y fotografías de final de curso correrán a cargo del alumno.

En ningún caso se otorgará Diplomatura si:

1. *quedan asignaturas pendientes de examen o no se han superado con éxito las pruebas.*
2. *no se está al corriente de pagos, quedando pendiente hasta su normalización.*
3. *la asistencia a clase no ha sido satisfactoria, siendo decisión exclusiva de Dirección y Profesorado.*

CAPITULO - VIII Otros Servicios Auxiliares

El Salón Gastronómico

Terra d' Escudella dispone de un acogedor salón privado, decorado con un estilo clásico, que está a disposición de los socios del **Centre Gastronòmic i Escola de Cuina Terra d' Escudella**.

El Salón Terra, es una de las nuevas propuestas de esta nueva andadura de Terra d Escudella.

Es un proyecto que durante años hemos intentado poner en marcha, pero que nos ha sido imposible por diversos motivos. Con este nuevo local y estas nuevas instalaciones si nos ha sido posible convertir en realidad nuestras ideas e ilusiones.

Hemos querido crear un Centro de reunión, ajeno al resto de las actividades del Centro. Pretende ser un oasis de paz y tranquilidad lejos de la ajetreada vida del resto de la semana.

Queremos mimar al máximo todo aquello que rodea al placer de comer con alguien querido o apreciado. El hecho de disfrutar unos buenos momentos de tranquilidad con la simple sensación de estar sentado en una mesa, sin prisas y rodeado de buena compañía.

La oferta gastronómica será reducida pero variada. El estilo de cocina, conocido por la mayoría de vosotros, creo que se identifica bastante con nuestra forma de ser, fuera de clasicismos absurdos y obsoletos, pero sin llegar a excentricidades y extravagancias, típicas copias de algunos grandes Cheff de Cocina. Personalmente creemos que la cocina debe ser divertida pero inteligente.

La rotación de platos será mensualmente, cubriendo a ser posible la selección gastronómica que realizamos en los cursos.

Para disfrutar del Salón Privado, se deberá realizar la reserva por anticipado.

Condiciones:

1. *El acceso al centro deberá hacerse bajo reserva previa*
2. *Esta prohibido fumar*
3. *El horario de Cocina es de 21.30 a 23.00 horas.*

Funcionamiento

1. *El salón únicamente estará abierto viernes y sábados noche.*
2. *La oferta Gastronómica estará compuesta por una reducida carta de primeros segundos y postres que se modificará cada semana*
3. *El precio será de 34 euros. IVA Incluido.*
4. *El precio de la bebida será aparte.*

Servicio de Catering

El Centro dispone de un servicio de Catering, realizado por el profesorado de la Escuela.

Este servicio de Catering está a disposición de los Alumnos de la Escuela y Socios del Centro Gastronómico.

El pedido será realizado en las oficinas del Centro, dónde se realizará el Presupuesto que será comunicado al cliente.

En él constarán los siguientes puntos:

- ✓ *Los platos a realizar, en el caso de haber sido ya escogidos.*
- ✓ *Número de omensales.*
- ✓ *Fecha de entrega.*
- ✓ *Lugar y hora de entrega, en el caso de no pasar a recogerlo por el Centro.*

El pedido deberá ser abonado en el momento de la entrega.

Servicio de Gestión y Administración

El equipo de profesorado docente del Centro a creado un asesoría de Gestión y Administración a nivel de Restaurantes y Bares.

Dentro de este sistema de asesoría se realizan :

- ✓ *Reciclajes Profesionales Periódicos.*
- ✓ *Creación, mantenimiento y rotación de Cartas y Menús.*
- ✓ *Control de compras y gastos.*
- ✓ *Gestión y controles informáticos, etc.*

Para cualquier duda o consulta que desee realizarnos, estaremos encantados de atenderle, intentando ofrecerle las soluciones más apropiadas a su problema.

Los establecimientos que estén en contacto con el Centro, podrán acceder a la Bolsa de trabajo del Centro, y tener alumnos en prácticas para su posterior contratación (*siempre que el Centro lo considere apropiado y el alumno mantenga un ritmo de estudios satisfactorio*).

CAPITULO - IX

Normas y Acuerdos

1. Podrá inscribirse en los cursos cualquier persona mayor de edad o menor con permiso escrito de los Padres o Tutores.
2. Se requiere Graduado Escolar o poseer conocimientos sólidos de la lengua.
3. En el caso de cursar el **Ciclo Superior de Formación**, se efectuará una entrevista previa con el alumno, dónde deberá realizar un Test diseñado por el Centro.
4. La forma de pago será por domiciliación bancaria o directamente en el Centro **antes del día 10 de cada mes**. El impago de algún mes puede acarrear la suspensión temporal del alumno en el curso.
5. El Precio es susceptible de cambios previa comunicación al alumno (*hasta comienzo de curso*).
6. El precio de los cursos monográficos será comunicado con antelación.
7. El material necesario para las **clases teóricas** correrá a cargo del alumno (*excepto dossiers*).
8. El alumnado podrá solicitar un **Certificado de estar cursando Estudios en el Centro**, siempre que este al corriente de pagos y asista de forma continua a las clases.
9. El Centro se reserva el derecho de poder realizar algún cambio de curso en el alumnado si las circunstancias así lo requieren.
10. **LA SOLICITUD DE BAJA** del Alumno debe realizarse personalmente en el Centro antes del inicio del mes entrante, para poder realizar los trámites pertinentes, en caso contrario será efectiva a partir del mes siguiente.

MATRICULA CURSOS PROFESIONALES:

360 Euros

MATRICULA CURSOS DE HOBBY:

65 Euros

CICLO SUPERIOR DE FORMACION:

*365 Eu. * 9 mensualidades*

PROGRAMA ANUAL DE RECICLAJE

EN COCINA Y PASTERIA:

*255 Eu. * 9 mensualidades*

PROGRAMA ANUAL DE RECICLAJE

EN COCINA:

*190 Eu * 9 mensualidades*

CURSO DE PASTERIA:

*190 Eu. * 9 mensualidades*

COCINAR POR HOBBY:

60/ 75 Euros/mes (Según opcion)

CURSO DE ENOLOGIA/COCTELERIA:

*145 Eu. * 9 mensualidades*

CURSO DE COCTELERIA:

*145 Eu. * 3 mensualidades*

CURSO DE PROTOCOLO:

*145 Eu. * 3 mensualidades*

CURSO RECICLAJE SALA-COMEDOR:

*145 Eu. * 3 mensualidades*

CURSILLO DE TALLADO.

140 Euros/curso

PROGRAMAS PERSONALIZADOS:

Según presupuesto.

GASTOS DIPLOMATURA : 25 Euros

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 rellena*
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@terradescupella.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