



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

---

**Dossier Informativo Cocina por Hobby Invierno**

**Programa 2012-2013**

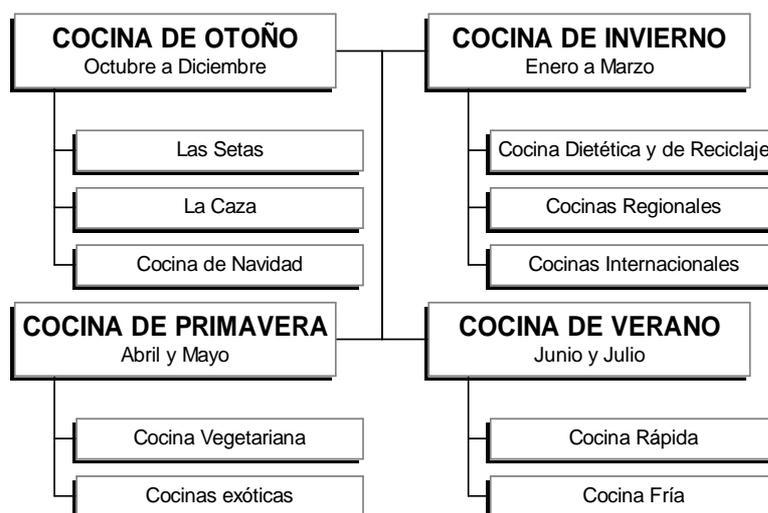
**C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 933.49.10.19.**

**[www.terradescudella.com](http://www.terradescudella.com)  
[escudella@terradescudella.com](mailto:escudella@terradescudella.com)**

## Curso de Cocina por Hobby

- **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.

## Programación Anual



### *Clase - Cena Monográfica*

#### *Días de Clase y temario*

- *Sábado 26 de Enero: Iniciación a la Elaboración de sushi y sashimi*
- *Sábado 23 de Febrero : Iniciación a la Elaboración de sushi y sashimi*
- *Sábado 23 de Marzo: Iniciación a la Elaboración de sushi y sashimi*

#### **1. Horario:**

- *Clase de 18.30 a 20.30 horas*

#### **2. Precio: Clase y cena Degustación:**

- *45 Euros (Iva Incluido)*

## CURSO DE COCINA POR HOBBY:

### COCINA DE INVIERNO

Correspondiente al Segundo Módulo  
Enero - Marzo

#### 1. Días de Clase:

Mañana	Tarde	Noche
Viernes 9.00 a 11.00 h	Martes 17.30 a 19.30 h	Lunes 19.30 a 21.30 h
Sábado 11.00 a 13.00 h	Miércoles 18.30 a 20.30 h	Martes 20.00 a 22.00 h
	Viernes 18.00 a 20.00 h	Jueves 20.00 a 22.00 h

(El horario puede sufrir modificaciones previa comunicación al alumnado)

#### 2. Inicio:

- Enero

#### 3. Matrícula:

- **Fechas de matriculación:** Diciembre a Marzo
- **Precio: 65 Euros**
- **Incluye** Seguro de Accidentes según Convenio de Enseñanza Privada
- **Válida** hasta Julio

#### 4. Mensualidad:

- **Tarifa Fija: 65 Euros** (Un día de clase a la semana)
- **Tarifa Plana** de **80 Euros** (Acceso libre a todas las clases)
- **Forma de pago:** Domiciliación Bancaria, VISA o Directamente en el Centro antes del día 10.
- **Incluye** Herramientas de trabajo, Material Didáctico y Alimentos.

#### 5. Observaciones:

- Se requiere **CHAQUETILLA DE COCINA CON EL ANAGRAMA DEL CENTRO, DELANTAL BLANCO Y GORRO DE COCINA.**
- 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.
- En Julio se otorgará Diploma acreditativo y fotografía de Final de Curso a quien lo solicite. Los gastos correrán a cargo del Alumno.
- **Para la tramitación de baja**, el alumno deberá comunicar por adelantado la decisión al Centro, antes del vencimiento del mes en curso, en caso contrario, la baja no será tramitada hasta el siguiente mes, con el cargo de mensualidad correspondiente.
- 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 y previamente comunicados. 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.



C/Bofarull, 46 93 3491019  
08027 Barcelona

Curso de Cocina por Hobby  
Primer Módulo Enero a Marzo

## **1. AVISO SOBRE EL PAGO :**

- **Fechas De Pago:** Las mensualidades deberán ser abonadas antes del día 10 de cada mes. En caso contrario el Centro podrá efectuar, en caso de que lo considere oportuno, la cancelación de la Matrícula.
- **Petición de baja mensual:** En caso de solicitud de baja en mensualidades por un mes, el aviso deberá efectuarse la última semana del mes corriente, en caso contrario será cargada la mensualidad al completo.
- **Opciones de descuento:**
  - Todos aquellos alumnos que abonen un trimestre por avanzado dispondrán de un descuento de **un 10%** sobre la cuota de la mensualidad. *(El importe no será devuelto bajo ningún motivo)*
  - Se aplicarán descuentos de **un 10%** en la cuota de las mensualidades en la inscripción de grupos de 3 personas o más. *(no aplicable a otros descuentos)*
- **Opciones MENSUALES:**
  - Todos aquellos alumnos que deseen realizar un **mes exclusivamente** deberán realizar un único pago de **100 Euros**, correspondiente a matrícula y mes en modo Tarifa Plana. El resto de material y equipo será cedido por el Centro.

## **2. AVISO SOBRE EN EL REGIMEN INTERNO:**

- **Uniformidad:**
  - Por normativas de sanidad sobre políticas de higiene, **es obligatorio el uso del Uniforme de Cocina exigido por el Centro.** En caso contrario, el profesorado puede prohibir la entrada al alumno.

## **3. AVISO SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DE LAS CLASES:**

- **Días de Clase:**
  - El alumnado podrá asistir al número de Clases que desee sin ningún tipo de modificación en las mensualidades.
- **Temarios**
  - **ENERO: 8 de enero a 9 de febrero:** La cocina Dietética y de Reciclaje
    - **Matriculación:** del 17 al 22 de Diciembre
  - **FEBRERO: 4 de enero a 2 de marzo:** Las Cocinas Regionales
    - **Matriculación:** del 28 de enero al 28 de febrero
  - **MARZO: 4 de marzo a 30 de marzo:** La Cocina Mediterránea"
    - **Matriculación:** del 25 de febrero al 2 de marzo
- **Material:**
  - La Mensualidad incluye todo el material necesario para las prácticas, todos los alimentos, los Dossiers Informativos de cada Temario y las Recetas.
  - Los platos que sobren después de la "*Cata Degustativa*" podrán distribuirse entre los alumnos.
- **Propuestas:**
  - Los alumnos podrán proponer temas o platos específicos a realizar, para que sean tratados o preparados en clase.
- **Didáctica:**
  - **Las clases son totalmente prácticas:** Los alumnos realizan todas las preparaciones en las instalaciones de cocina, ayudados por el profesorado y la documentación de trabajo.
  - El número máximo de alumnos son 14 personas.

## **COCINA DE INVIERNO**

1. ***Verduras y Legumbres***
  - Caldos y Cremas de Invierno
  - Tendencias Modernas
  - Preparaciones Reconfortantes
2. ***Guisados y estofados***
  - Preparaciones tradicionales.
  - Cocina catalana.
3. ***Pastas***
  - Cocina Italiana de Invierno
4. ***Los Arroces***
  - Calderetas
  - Cazuelitas
  - Rissotos
5. ***Carnes y Aves***
  - Estofados y Guisados
  - Rustidos y Asados.
  - Los Rellenos
6. ***Pescados***
  - Estofados y Guisados
  - Asados a la Cazuela
7. ***La Cocina de la Abuela***
  - La Cocina Calórica
8. ***Cocina regional***
  - La Cocina Catalana
9. ***Otras preparaciones***
  - Conservas de Invierno
  - El chocolate y los frutos secos
  - Las picadas
  - Buñuelos
10. ***El Huerto***
  - El regreso de las primeras calores
11. ***Los Postres***
  - Postres de Plato y cuchara.
  - Pastelería Clásica

## **El Centro Gastronómico**

*El Centre Gastronòmic i Escola de Cuina Terra d' Escudella* dispone de un acogedor salón privado, decorado con un estilo clásico, que está a su disposición únicamente los viernes y sábados noche.

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 un 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 semanalmente, 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.*



C/Bofarull, 46 93 3491019  
08027 Barcelona

Curso de Cocina por Hobby  
Primer Módulo Enero a Marzo

## Hazte Socio del Centro Gastronómico

**El Salón Terra pretende ser un lugar de encuentro inolvidable, para aquellos quienes gustan de una buena compañía, un ambiente agradable y disfrutar de una comida sencilla y de buen entender.**

Únicamente deberás rellenar la ficha de Socio con tus datos personales y tendrás **un 5% de descuento** en todas las reservas que efectúes hasta Julio del 2013.

El Coste del trámite son **10 Euros** que serán deducibles en la primera reserva que efectúes.