



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

Programa Profesional de Cocina y Pastelería

Programa 2012-2013

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 933.49.10.19.

www.terradesudella.com
escudella@terradesudella.com



Programa de un Año en Formación Continua Primer Año
Tres días de clase por semana
Duración 450 horas.

PROGRAMA PROFESIONAL DE COCINA Y PASTELERIA

NIVEL: Primer Nivel

Duración 450 h.

Octubre a Junio

1. Días de Clase:

Horario Mañana

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| • Lunes de 17.30 a 20.00 h | Tecnología Práctica de Pastelería |
| • Martes de 17.30 a 20.00 h | Tecnología Teórica de Cocina |
| • Miércoles de 17.30 a 20.00 h | Tecnología Teórica de Pastelería |
| • Jueves de 17.30 a 20.00 h | Tecnología Práctica de Cocina |

2. Inicio:

- **1er Módulo:** Octubre **Fechas Matriculación:** Abril a septiembre
- **2º Módulo:** Enero **Fechas Matriculación:** Septiembre a diciembre
- **3er Módulo:** Abril **Fechas Matriculación:** Enero a marzo

3. Matriculación:

- **Precio:** 360 Euros
- **Incluye:**
 - ✓ Seguro de Accidentes según Convenio de Enseñanza
 - ✓ Bolsa con Cuchillos de Cocina

4. Mensualidad:

- **Precio Total del Curso:** 3.105 Euros
- **Abono:** Nueve mensualidades de **305 Euros**
 - Doce mensualidades **de 229 Euros** (*Únicamente Domiciliación Bancaria*)
- **Forma de pago:** Domiciliación Bancaria o Directamente en el Centro antes del día 10 de cada mes.
- **Incluye:** Dossieres Prácticos

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.
- 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.



PROGRAMA PROFESIONAL DE COCINA Y PASTELERIA Primer Nivel

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. TÉCNICAS BÁSICAS

1. *Los Cortes.*
2. *Los Fondos.*
3. *Las Ligazones.*
4. *Las Masas.*
5. *Las Frituras*
6. *Las Salsas.*
7. *Otras Técnicas.*

III. PREPARACIONES AUXILIARES

1. *Mantequillas.*
2. *Aceites.*
3. *Vinagres.*
4. *Espicias.*
5. *Condimentos.*
6. *Hierbas Aromáticas.*
7. *Los Huevos.*
8. *Vinos y Alcoholes.*
9. *Otras Preparaciones.*

IV. CONOCIMIENTO DE PRODUCTOS

1. *Productos básicos.*
2. *Productos de preparación.*
3. *Productos de acompañamiento.*
4. *Productos exóticos.*
5. *Otros productos.*

V. LA COMPRA

1. *El Pescado y el Marisco*
2. *La Carne y la Caza.*
3. *Las Aves*
4. *Las Pastas*
5. *Las Legumbres y las verduras.*
6. *Las frutas.*
7. *Los hongos y setas.*
8. *Los frutos secos.*

VI. LA CONSERVACIÓN Y LA CONGELACIÓN

1. *El Pescado y el Marisco*
2. *La Carne y la Caza.*
3. *Las Aves*
4. *Las Pastas*
5. *Las Legumbres y las verduras.*
6. *Las frutas.*
7. *Los hongos y setas.*
8. *Los frutos secos.*

VII. LA PREPARACIÓN Y LIMPIEZA

1. *El Pescado y el Marisco*
2. *La Carne y la Caza.*
3. *Las Aves*
4. *Las Pastas*
5. *Las Legumbres y las verduras.*
6. *Las frutas.*
7. *Los hongos y setas.*
8. *Los frutos secos.*

VIII. PROCEDIMIENTOS DE COCCIÓN

1. *El Pescado y el Marisco*
2. *La Carne y la Caza.*
3. *Las Aves*
4. *Las Pastas*
5. *Las Legumbres y las verduras.*
6. *Las frutas.*
7. *Los hongos y setas.*
8. *Los frutos secos.*



Programa de un Año en Formación Continua Primer Año
Tres días de clase por semana
Duración 450 horas.

IX. LOS APERITIVOS

1. Calientes.
2. Fríos.
3. Canapés.
4. Las tapas.

X. LAS GUARNICIONES

1. Verduras y legumbres.
2. La pasta.
3. Hongos y setas
4. Otras Guarniciones.
5. Las presentaciones

XI. OTRAS PREPARACIONES

1. Marinados
2. Reciclar Alimentos: Terrinas y Patés
3. Menús Especiales
4. La Cocina tradicional
5. Los Rellenos
6. Otros

XII. TÉCNICAS BÁSICAS DE PASTELERÍA

1. Equipo y material
2. Trabajos de frutas y frutos secos
3. Almibares y azúcar
4. El chocolate
5. Glaseados, purés y culis
6. Salsas
7. Cremas
8. Bizcochos
9. Pastas
10. Masas
11. Galletas
12. Jaleas y gelatinas.
13. Decoraciones con la manga

XIII. PREPARACIONES AUXILIARES DE PASTELERÍA

1. Preparaciones levadas
2. Mermeladas y conservas
3. Mazapán
4. Rollos.
5. Cestitos para postres
6. Otras Preparaciones.

XIV. POSTRES DE FRUTAS

1. La fruta en las ensaladas
2. Moldeado de frutas
3. Técnicas de Cocción
4. Las frutas secas
5. Otros productos.

XV. FLANES Y CREMAS

1. Purés de fruta
2. Cremas aromatizadas
3. Cremas batidas
4. Cremas horneadas
5. Salsas

XVI. SUFFLES, MOUSSES Y MERENGUES

1. Souffles fríos
2. Souffles horneados
3. Mousses
4. Merengues

XVII. POSTRES DE QUESO

1. Postres de queso moldeados
2. Pasteles de queso horneados
3. Pasteles de queso cuajados

XVIII. MASAS Y CREPES

1. Crepes
2. Barquillos y masas modeladas
3. Budines horneados
4. Buñuelos
5. Tortillas.

XIX. PASTELES

1. Pasteles individuales
2. Pastelería clásica
3. Bizcochos
4. Pasteles levados.
5. Pasteles básicos
6. Pasteles batidos
7. Pasteles especiales



Programa de un Año en Formación Continua Primer Año
Tres días de clase por semana
Duración 450 horas.

XX. PASTAS, REPOSTERÍA Y PETIT FOURS

1. *Pasta de Hojaldre*
2. *Pastas secas*
3. *Pasta filo y brick*
4. *Pasta choux*
5. *Empanadas y tratas*
6. *Petit fours*
7. *Galletas*
8. *Cakes*

XXI. CEREALES

1. *Postres de arroz*
2. *Sémola*

XXII. EL CHOCOLATE

1. *Conocimiento del material*
2. *Conocimiento de la maquinaria*
3. *Conocimiento de productos*
4. *Tecnología de Pastelería*

XXIII: TOQUES FINALES Y DECORACIONES

1. *Decoraciones de chocolate*
2. *Escarchados y cristalizados*
3. *Decoraciones con azúcar*
4. *Pastas decorativas*
5. *Frutas y frutos secos.*

XXVI. 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*

XXIV. LOS HELADOS

1. *Sorbetes y granizados*
2. *Helados*
3. *Parfaits y bombas*
4. *Pasteles helados*
5. *Souffle helado*

XXV. BOLLERIA Y MASAS LEVADAS

1. *Ensaimadas*
2. *Croissants*
3. *Cocas*
4. *Pan Dulce*
5. *Otras Masas levadas*

XXVI. MASAS FRITAS

1. *Buñuelos*
2. *Rebozados*

XXVII. POSTRES DE NAVIDAD

1. *Turrone*
2. *Polvorones y mantecadas*
3. *Tortell de Reyes*
4. *Tronco de Navidad*

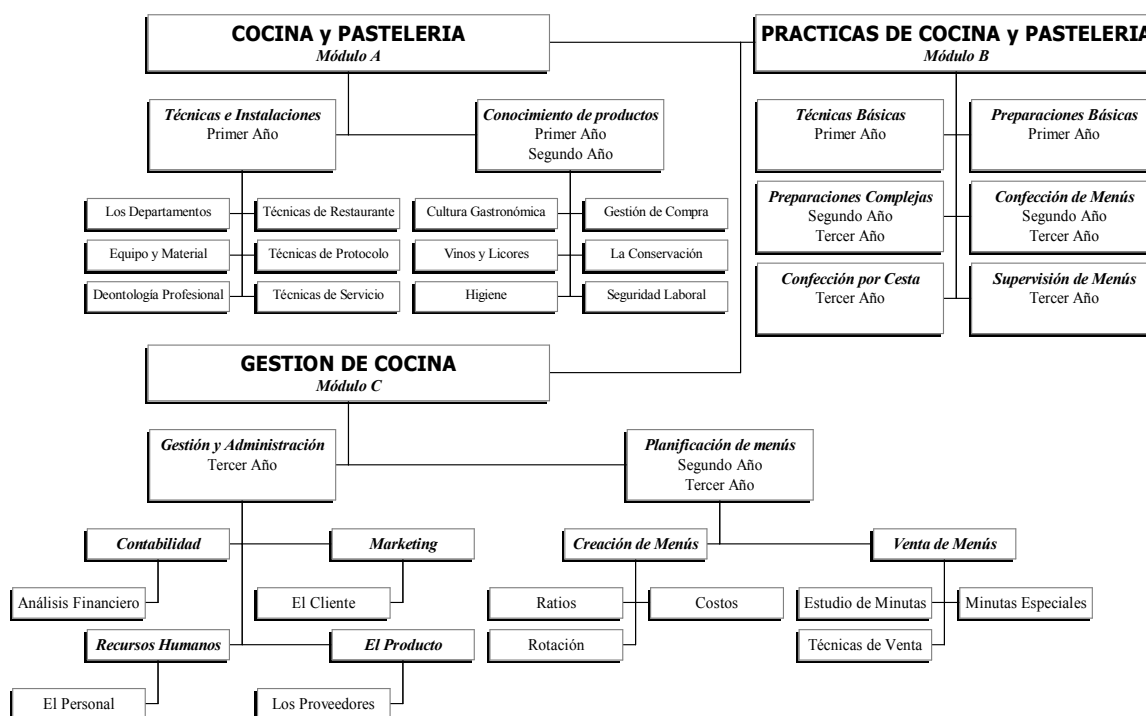
XXVIII. MODULACIONES ESPECIALES

1. *Tecnología de Restaurante*
2. *Protocolo*
3. *Higiene*
4. *Seguridad laboral*
5. *Vinos aguardientes y licores*
6. *Recursos humanos: deontología profesional.*

Programa de un Año en Formación Continua Primer Año
Tres días de clase por semana
Duración 450 horas.

ESTRUCTURACION DEL PROGRAMA

Distribución de los Tres Cursos



ACCESO A PROGRAMAS SUPERIORES

1. **MODULO A:** Para acceder a programas superiores se debe obtener una nota media de aprobado.
2. **MODULO B:** Para acceder a programas superiores debe aprobarse todo el módulo.
3. **MODULO C:** Para acceder a programas superiores se debe obtener una nota media de aprobado.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

Programa de un Año en Formación Continua Primer Año
Tres días de clase por semana
Duración 450 horas.

Página - 7

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 con el Centro mediante el Correo Electrónico ***terraesc@telefonica.net*** 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 2010

ESCOLA DE CUINA

Sergio Meléndez Giner

Director del Centro de Formación y Reciclaje.