



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

---

**Programa Profesional de Cocina**

**Programa 2012-2013**

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

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

## PROGRAMA PROFESIONAL DE COCINA

### **NIVEL: Primer Año**

**Duración 225 h.**

**Octubre a Junio**

#### **1. Días de Clase:**

- | <i>Horario Mañana</i>      | <i>Horario Tarde</i>                                      |
|----------------------------|---|
| • Lunes de 8.30 a 11.00 h  | Martes de 17.30 a 20.00 h / Tecnología Práctica de Cocina |
| • Martes de 8.30 a 11.00 h | Jueves de 17.30 a 20.00 h / Tecnología Teórica de Cocina  |

#### **2. Inicio:**

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| • <i>1er Módulo:</i> Octubre - Junio  | <i>Fechas Matriculación:</i> Abril a Septiembre |
| • <i>2º Módulo:</i> Enero - Diciembre | <i>Fechas Matriculación:</i> Noviembre a Enero  |
| • <i>3er Módulo:</i> Abril - Marzo    | <i>Fechas Matriculación:</i> Febrero a abril    |

#### **3. Matriculación:**

- *Fechas Matriculación:* Abril a Septiembre
- *Precio:* 360 Euros
- *Incluye:*
  - ✓ *Seguro de Accidentes según Convenio de Enseñanza*
  - ✓ *Bolsa con Cuchillos de Cocina*

#### **4. Mensualidad:**

- *Precio Total del Curso:* 2.115 Euros
- *Abono:* Opción 1) Nueve mensualidades de 195 Euros  
Opción 2) Doce mensualidades de 146 Euros (*Únicamente Domiciliación Bancaria*)  
Opción 3) Veinticuatro mensualidades de 73 Euros (*Consultar con el Centro*)
- *Forma de pago:* Domiciliación Bancaria o Directamente en el Centro antes del día 10 de cada mes.
- *Incluye:* Dossiers Prácticos y Material

#### **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****Primer Año****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. Especias.
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.

## 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

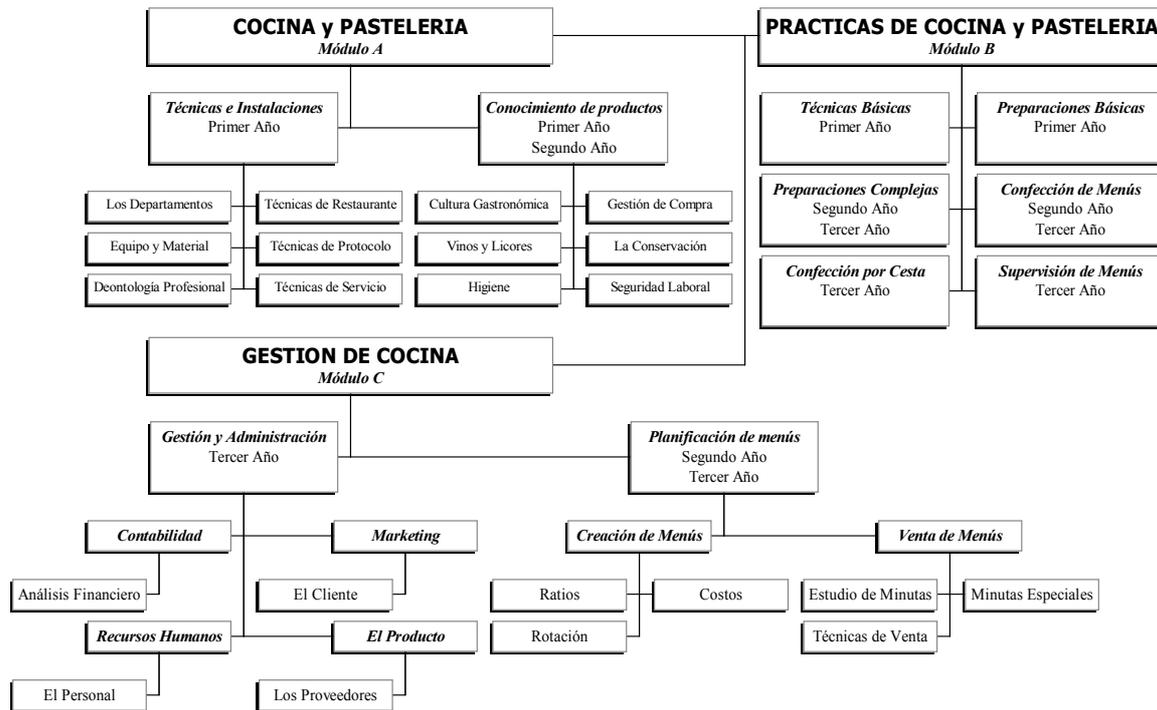
1. *Marinados*
2. *Reciclar Alimentos: Terrinas y Patés*
3. *Menús Especiales*
4. *La Cocina tradicional*
5. *Los Rellenos*
6. *Otros*

## XXVIII. MODULACIONES ESPECIALES

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

## 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.

## Matriculació

- 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 ***escudella@terraescudella.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.*