



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

---

**Dossier Informativo Reciclaje en Cocina Primer Año**

**Programa 2010-2011**

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

**<http://www.terraescudella.com>  
[terraesc@telefonica.net](mailto:terraesc@telefonica.net)**



Programa de un Año en Formación Continua Primer Año  
Dos días de clase por semana  
Duración 200 horas.

## PROGRAMA DE RECICLAJE

**NIVEL: Primer Año**

**Duración 225 h.**

**Octubre a Julio**

### 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:

- **1er Módulo:** Octubre - Junio      **Fechas Matriculación:** Abril a Septiembre
- **2º Módulo:** Enero - Diciembre      **Fechas Matriculación:** Noviembre a Enero
- **3er Módulo:** Abril - Marzo      **Fechas Matriculación:** Febrero a abril

### 3. Matriculación:

- **Fechas Matriculación:** Abril a Septiembre
- **Precio:** 340 Euros
- **Incluye:**
  - ✓ Seguro de Accidentes según Convenio de Enseñanza
  - ✓ Bolsa con Cuchillos de Cocina

### 4. Mensualidad:

- **Precio Total del Curso:** 2.005 Euros
- **Abono:** Opción 1) Nueve mensualidades de 185 Euros  
Opción 2) Doce mensualidades de 139 Euros (*Únicamente Domiciliación Bancaria*)  
Opción 3) Veinticuatro mensualidades de 70 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 DE RECICLAJE PROFESIONAL EN 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. *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  
Dos días de clase por semana  
Duración 200 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*

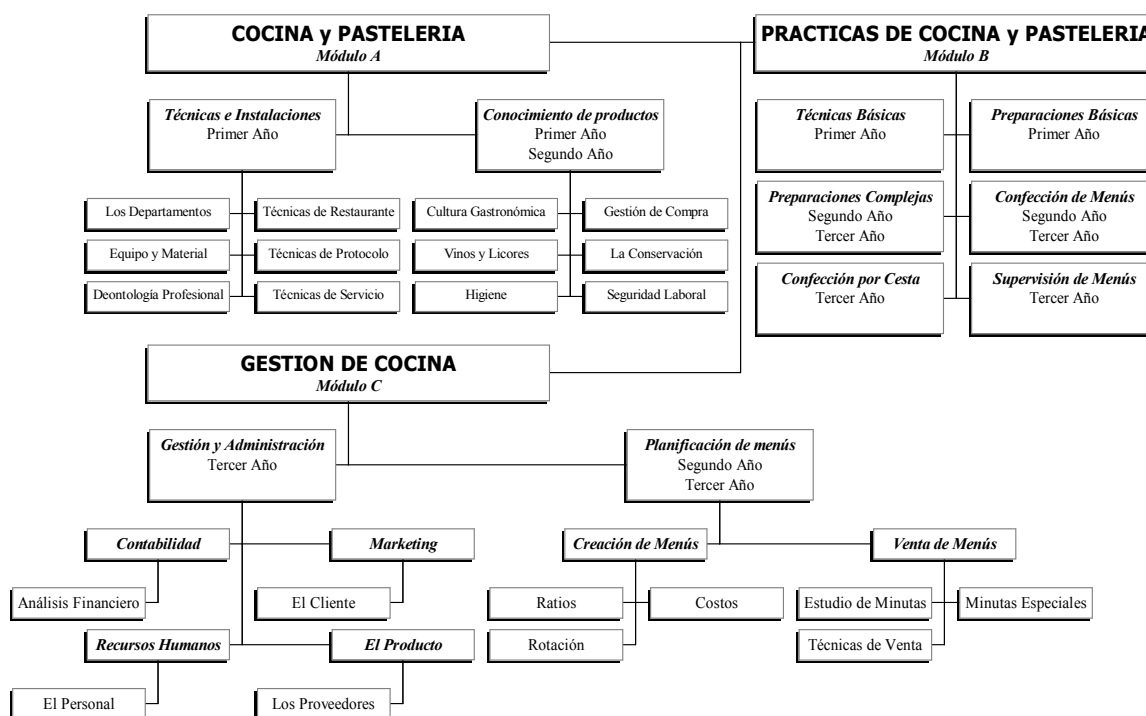
### XXVIII. MODULACIONES ESPECIALES

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  
Dos días de clase por semana  
Duración 200 horas.

## ESTRUCTURACION DEL PROGRAMA

### Distribución de los Tres Cursos



### ACCESO A PROGRAMAS SUPERIORES

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



## 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.*