



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

---

**Dossier Informativo Reciclaje Primer Año**

Programa 2011-2012

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 DE RECICLAJE

### **NIVEL: Primer Nivel**

**Duración 350 h.**

**Octubre a Julio**

#### **1. Días de Clase:**

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

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

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

- *Precio Total del Curso:* 2.645 Euros
- *Abono:* Nueve mensualidades de **255 Euros**
  - Doce mensualidades **de 192 Euros** (*Únicamente Domiciliación Bancaria*)
  - Veinticuatro mensualidades **de 96 Euros** (*Consultar con el Centro*)
- *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 DE RECICLAJE PROFESIONAL 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. 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*

## XII. TÉCNICAS BÁSICAS DE PASTELERIA

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 PASTELERIA

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*

## 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.*

## 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

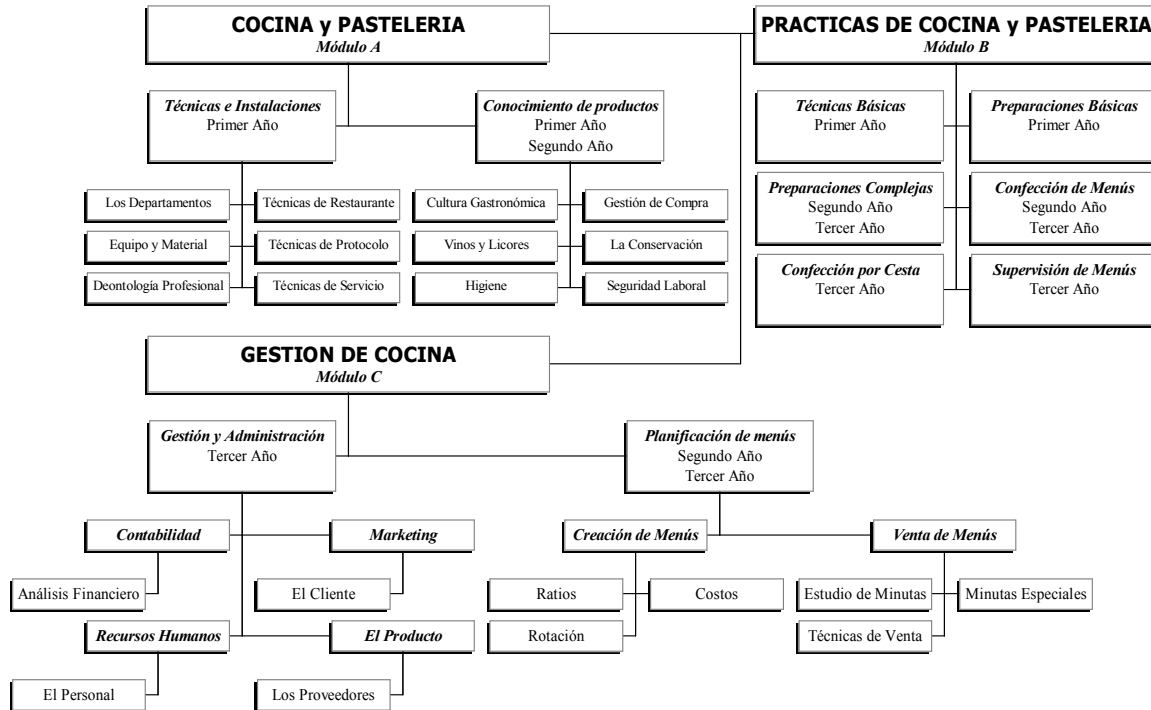
1. *Turrone*s
2. *Polvorones y mantecadas*
3. *Tortell de Reyes*
4. *Tronco de Navidad*

## XXVIII. MODULACIONES ESPECIALES

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

## 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@terradescudella.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 2011*

**ESCOLA DE CUINA**

*Sergio Meléndez Giner*

*Director del Centro de Formación y Reciclaje.*