

# Curso de Formación en Hostelería 1.600 horas

Octubre 2024



Escuela de Cocina y Pastelería  
Profesional TdEs



# Horarios

- Lunes de 9.30 a 14.15 horas
- Martes de 9.30 a 14.15 horas
- Miércoles 9.30 a 14.15 horas
- Jueves 11.30 a 14.15 horas
- Viernes 9.30 a 14.00 horas



# Carga horaria

40 %

HORAS  
TEÓRICAS

60 %

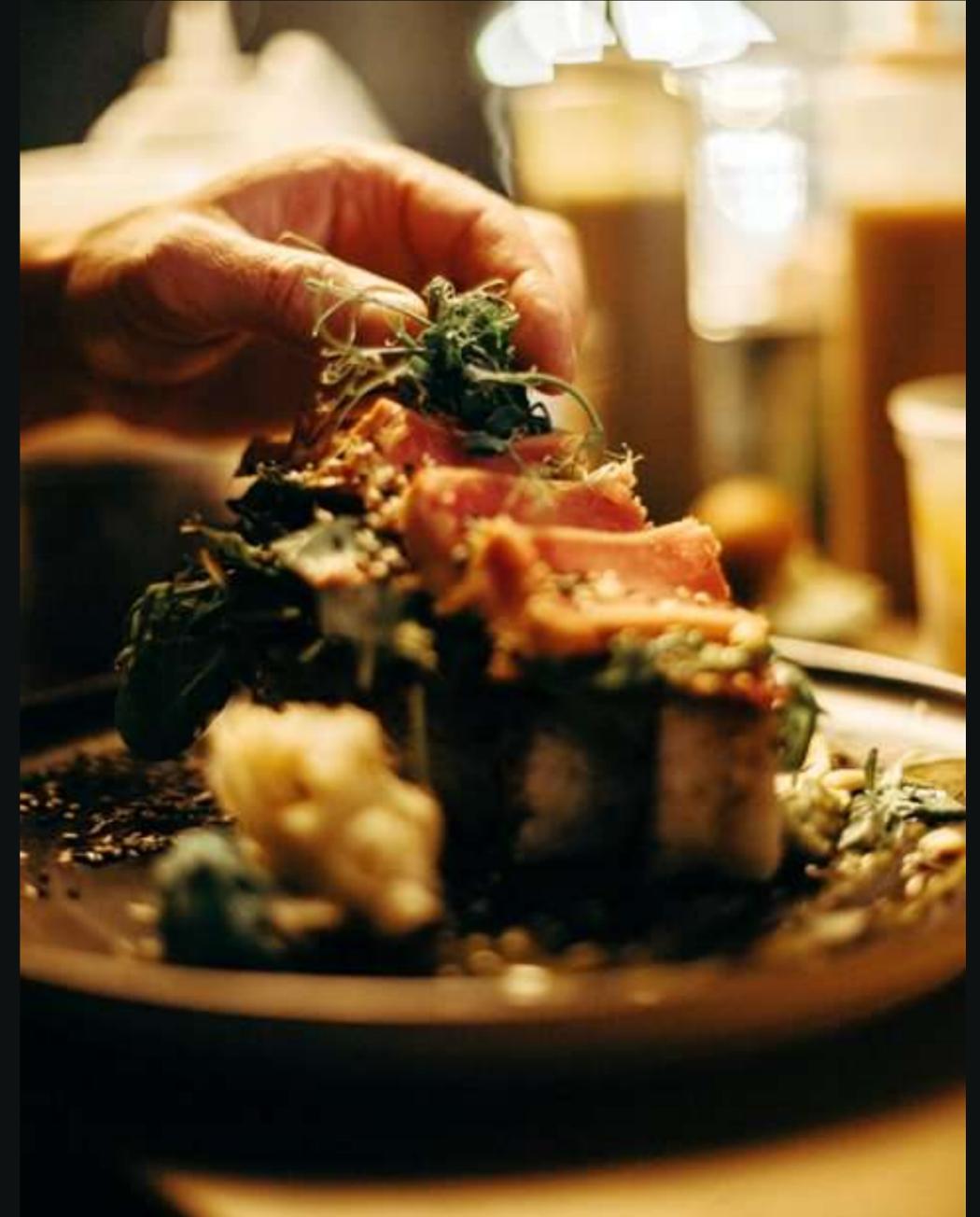
HORAS  
PRÁCTICAS





# Materias

40 %	COCINA
30 %	PASTELERIA
15 %	RESTAURANTE
5 %	DIETETICA
5 %	CONTABILIDAD





## Duración

Octubre 2024 a junio 2026

## Matriculación

Abril a septiembre 2024

## Precio Matrícula Anual

540 eu

### Incluye:

- Seguro de accidentes
- Bolsa de cuchillos
- Uniforme de cocina
- (excepto calzado)



# Precio Total del curso anual

4.455 eu (Incluído Matrícula)

# Opciones de pago anual

- 9 cuotas de 435 eu
- 12 cuotas de 327 eu

## **Incluye:**

- Material teórico y práctico



# Temario

## Tecnología de Cocina

92 horas

## Tecnología de Restaurante

54 horas

## Tecnología de Pastelería y Repostería

54 horas

## Enología y Coctelería

108 horas

## Productos

108 horas

## Contabilidad

54 horas



# Temario

## Dietética y nutrición

54 horas

## Historia de la Gastronomía

36 horas

## Manipulación de alimentos

36 horas

## Prácticas de Cocina

550 horas

## Prácticas de pastelería y repostería

300 horas

## Prácticas de Restaurante

36 horas



# Temario

## Prácticas Restaurante Escuela

50 horas

## Convenios de Prácticas

Voluntarias



# Proyectos

- Los proyectos son de carácter obligatorio.
- Existen unas horas destinadas en el programa de Estudios para realizar los Proyectos
- No entregarlos o presentarlos fuera de los plazos acordados, supondrá la negación a derechos de examen en las asignaturas Teóricas de Cocina.
- Una vez entregados, los Proyectos quedarán en posesión del Centro para futuros Cursos.

• Existen unas horas destinadas dentro del programa para la realización de estos Proyectos.

## Proyectos

68 horas



# Observaciones

## OBSERVACIÓN 1



Se requiere Uniforme completo de cocina para acceder a las clases prácticas

## OBSERVACIÓN 2



Todos los alumnos podrán solicitar prácticas cumplido un semestre de curso

## OBSERVACIÓN 3



Cursos adaptados a los Certificados de Profesionalidad



# Observaciones

## OBSERVACIÓN 4



El Centro cumple con el Convenio Colectivo de la Enseñanza Privada de Cataluña

## OBSERVACIÓN 5



El Certificado de Matrícula obliga al alumno a cumplir las Normas de Funcionamiento del Centro

# Matriculación

El importe de la Matrícula no será devuelto en ningún caso



## FASE 1

Envío de documentación solicitada por la Escuela

## FASE 2

Pago de los Derechos de Matrícula.

Una mensualidad en caso de alumnos que requieran Visado

## FASE 3

Entrega de documentos firmado y sellados por la Escuela



# Documentación

- Curriculum de Estudios
- Fotografía Tamaño Carnet
- Fotocopia DNI / NIE / PASAPORTE
- Solicitud de Matricula relleneda
- Número de Cuenta Bancaria



## CURSOS PARA AFICIONADOS

Cursos destinados a amantes de la cocina y pastelería sin necesidad de años de experiencia.

## CURSOS PARA PROFESIONALES

Cualquier persona que quiera aprender cocina y pastelería a nivel profesional puede beneficiarse de nuestros cursos

## RESTAURANTE PEDAGÓGICO

Su ambiente familiar y distendido ofrece a los clientes la oportunidad de disfrutar de un lugar de encuentro y tranquilidad





Escuela de  
Cocina y Pastelería  
Profesional TdEs



## Restaurante Pedagógico

Disfruta de una experiencia gastronómica en un ambiente íntimo y familiar  
Mejor Restaurante Pedagógico de Barcelona tres años consecutivos 2020-2023 (*Fuente el Tenedor*)

Calle Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 93.349.10.19 [terra@descudella.com](mailto:terra@descudella.com)



Escuela de  
Cocina y Pastelería  
Profesional TdEs



Más de 25 años de experiencia



Prácticas reales



Ambiente agradable



Grupos Reducidos



Los mejores precios

# Calificaciones

# Términos y condiciones

Todos los términos y condiciones de los cursos están contemplados en el Reglamento Escolar de la Escuela



Escuela de  
Cocina y Pastelería  
Profesional TdEs

# El Equipo

---

## DIRECCION

Sergio Meléndez

## PROFESORES DE COCINA

Angel de Gea

Jordi Cortés

## PROFESORES DE PASTELERIA

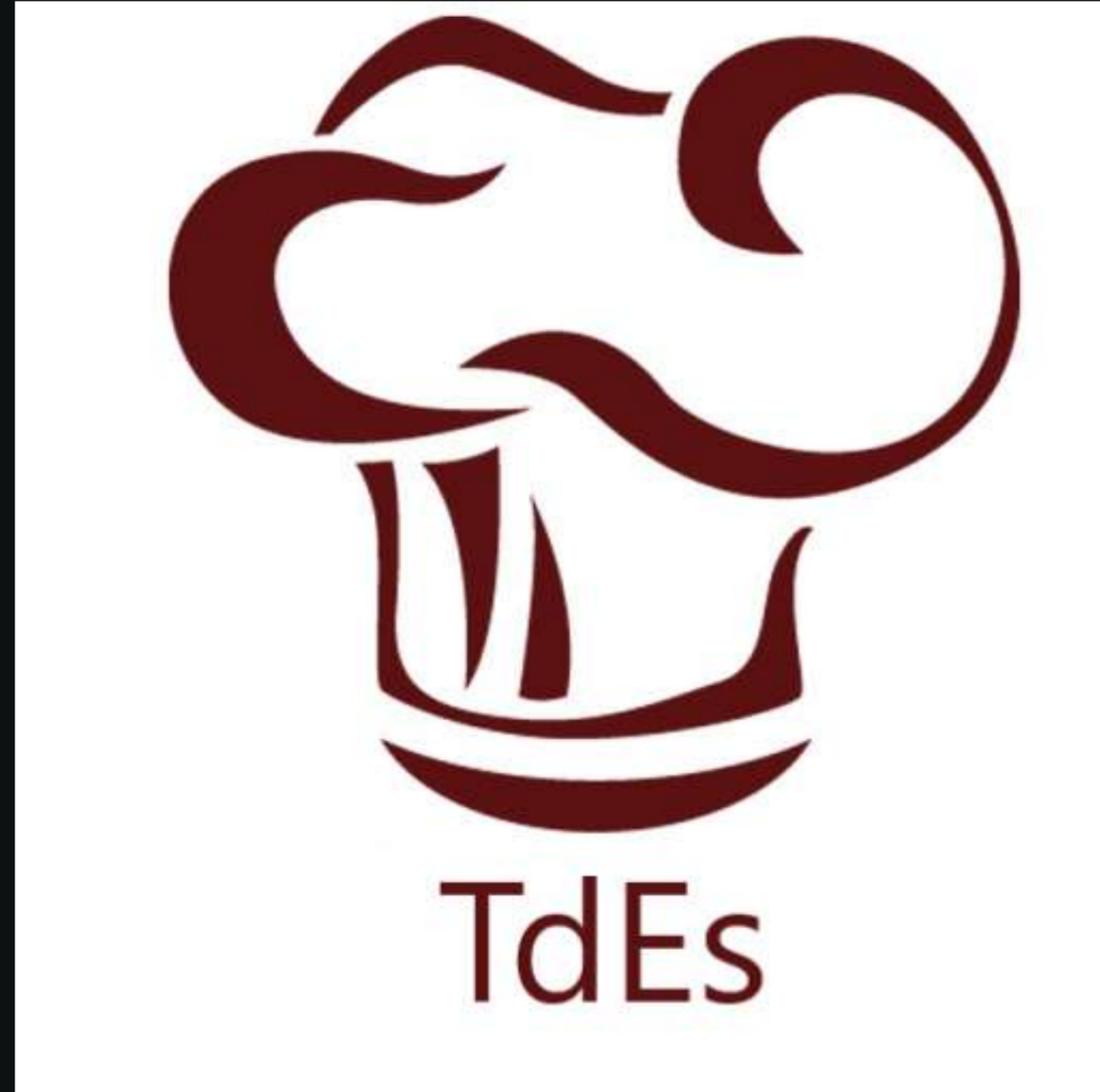
Olga Serra

Esther Mora

## PROFESOR DE RESTAURANTE

Jose Luis Raventós





# Contacto

## DIRECCIÓN

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona

[terrad.es](http://terrad.es)

## EMAIL

[terra@descudella.com](mailto:terra@descudella.com)

## TELEFÓNO

93.349.10.19