

Curso de Formación en Hostelería 2.400 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

5 %

RESTAURANTE

5 %

DIETETICA

15 %

DIRECCIÓN DE RESTAURANTE





Duración

Octubre 2024 a junio 2027

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

152 horas

Tecnología de Restaurante

54 horas

Tecnología de Pastelería y Repostería

54 horas

Enología y Coctelería

108 horas

Productos

162 horas

Contabilidad

54 horas



Temario

Dietética y nutrición

54 horas

Historia de la Gastronomía

36 horas

Manipulación de alimentos

36 horas

Recursos Humanos

54 horas

Marketing

54 horas

Gestión

70 horas



Temario

Prácticas de Cocina

850 horas

Prácticas de Pastelería y Repostería

450 horas

Prácticas de Restaurante

36 horas

Prácticas Restaurante Escuela

150 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

94 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



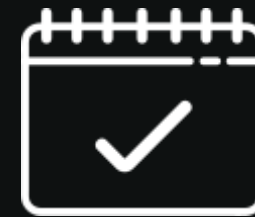
Restaurante Pedagógico

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



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

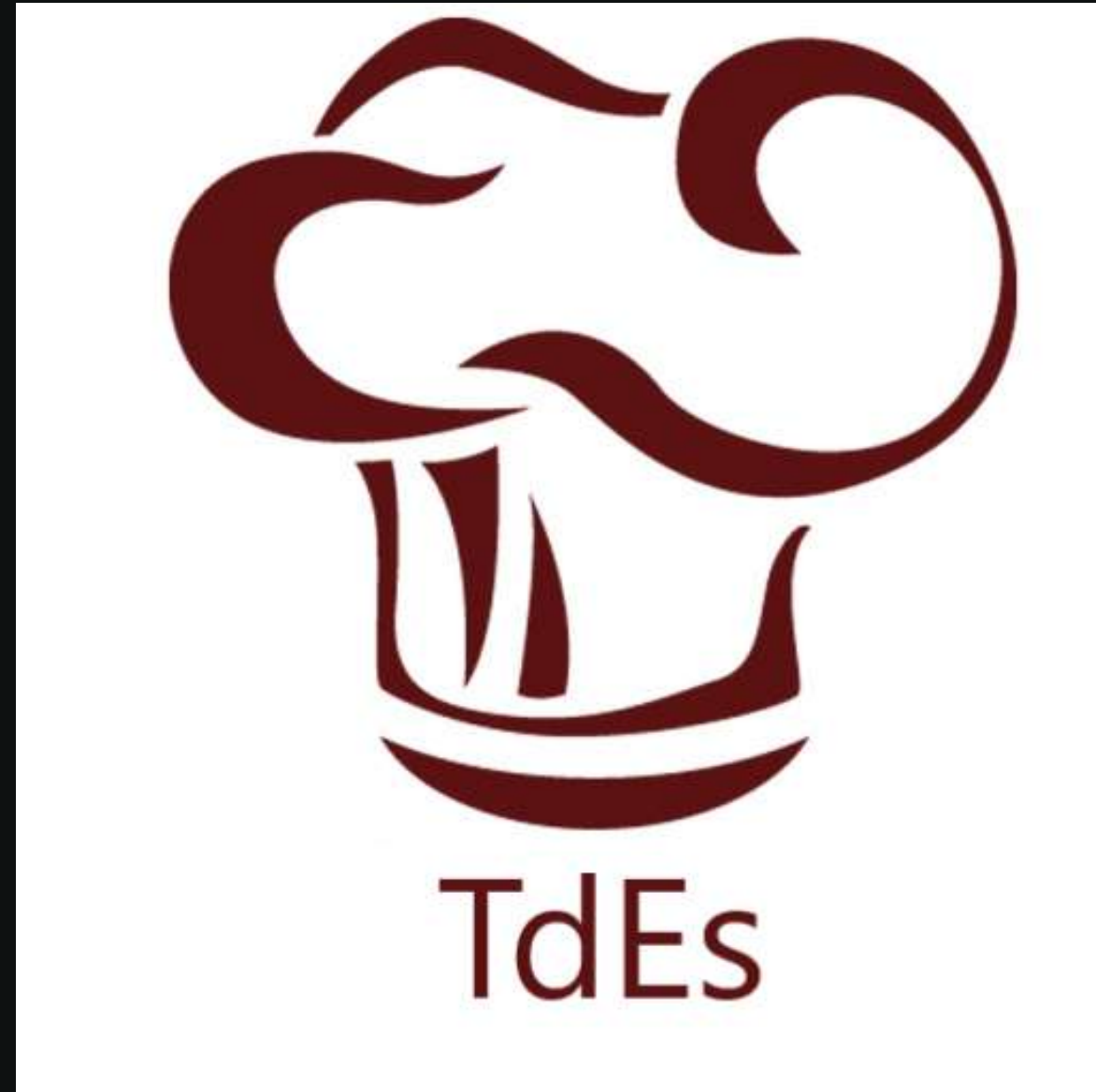
Olga Serra

Esther Mora

PROFESOR DE RESTAURANTE

Jose Luis Raventós





Contacto

DIRECCIÓN

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona

terrad.es

EMAIL

terra@descudella.com

TELEFÓNO

93.349.10.19