



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

---

**Dossier Informativo Curso de Pastelería**

Programa 2008-2009

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 93.349.10.19

<http://escudella.terradescudella.com>  
[terraesc@telefonica.net](mailto:terraesc@telefonica.net)



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

Curso de Pastelería y Repostería  
Programa en Formación Continua  
Dos días por semana  
Duración 200 horas

Página - 2

# CURSO DE PASTELERIA

## NIVEL: Primer Nivel

**Duración 200 h.**  
**Octubre a Junio**

### 1. Días de Clase:

#### *Mañana*

- Miércoles de 8.30 a 11.00 horas
- Viernes de 8.30 a 11.00 horas

#### *Tarde*

- Martes de 17.30 a 20.00 horas
- Jueves de 17.30 a 20.00 horas

### 2. Inicio:

- *1er Módulo:* Octubre
- *2º Módulo:* Enero
- *3er Módulo:* Abril

### 3. Matriculación:

- *Fechas Matriculación:* Abril a Septiembre
- *Precio:* 300 Euros
- *Incluye:*
  - ✓ *Seguro de Accidentes según Convenio de Enseñanza*
  - ✓ *Bolsa con Cuchillos de Cocina*

### 4. Mensualidad:

- *Precio Total del Curso:* 1.785 Euros
- *Abono:* opción 1) Nueve mensualidades de 165 Euros  
opción 2) Doce mensualidades de 124 Euros (*Únicamente Domiciliación Bancaria*)
- *Forma de pago:* Domiciliación Bancaria o Directamente en el Centro antes del día 10 de cada mes.
- *Incluye:* Material teórico y Práctico

### 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.



## **CURSO DE PASTELERIA**

### **I. TÉCNICAS BÁSICAS**

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. *Crema*
8. *Bizcochos*
9. *Pastas*
10. *Masas*
11. *Galletas*
12. *Jaleas y gelatinas.*
13. *Decoraciones con la manga*

### **II. PREPARACIONES AUXILIARES**

1. *Preparaciones levadas*
2. *Mermeladas y conservas*
3. *Mazapán*
4. *Rollos.*
5. *Cestitos para postres*
6. *Otras Preparaciones.*

### **III. POSTRES DE FRUTAS**

1. *La fruta en las ensaladas*
2. *Moldeado de frutas*
3. *Técnicas de Cocción*
4. *Las frutas secas*
5. *Otros productos.*

### **IV. FLANES Y CREAMAS**

1. *Purés de fruta*
2. *Crema aromatizadas*
3. *Crema batidas*
4. *Crema horneadas*
5. *Salsas*

### **V. SUFFLES, MOUSSES Y MERENGUES**

1. *Souffles fríos*
2. *Souffles horneados*
3. *Mousses*
4. *Merengues*

### **VI. POSTRES DE QUESO**

1. *Postres de queso moldeados*
2. *Pasteles de queso horneados*
3. *Pasteles de queso cuajados*

### **VII. MASAS Y CREPES**

1. *Crepes*
2. *Barquillos y masas modeladas*
3. *Budines horneados*
4. *Buñuelos*
5. *Tortillas.*

### **VIII. PASTELES**

1. *Pasteles individuales*
2. *Pastelería clásica*
3. *Bizcochos*
4. *Pasteles levados.*
5. *Pasteles básicos*
6. *Pasteles batidos*
7. *Pasteles especiales*



#### **IX. 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*

#### **X. CEREALES**

1. *Postres de arroz*
2. *Sémola*

#### **XI. EL CHOCOLATE**

1. *Conocimiento del material*
2. *Conocimiento de la maquinaria*
3. *Conocimiento de productos*
4. *Tecnología de Pastelería*

#### **XII: TOQUES FINALES Y DECORACIONES**

1. *Decoraciones de chocolate*
2. *Escarchados y cristalizados*
3. *Decoraciones con azúcar*
4. *Pastas decorativas*
5. *Frutas y frutos secos.*

#### **XIII. LOS HELADOS**

1. *Sorbetes y granizados*
2. *Helados*
3. *Parfaits y bombas*
4. *Pasteles helados*
5. *Souffle helado*

#### **XIV. BOLLERIA Y MASAS LEVADAS**

1. *Ensaïmadas*
2. *Croissants*
3. *Cocas*
4. *Pan Dulce*
5. *Otras Masas levadas*

#### **XV. MASAS FRITAS**

1. *Buñuelos*
2. *Rebozados*

#### **XVI. POSTRES DE NAVIDAD**

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

#### **XVI. MODULACIONES ESPECIALES**

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



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona  
Teléfono 93 349.10.19

Curso de Pastelería y Repostería  
Programa en Formación Continua  
Dos días por semana  
Duración 200 horas

Página - 5

## 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 mediante 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 2008*

**ESCOLA DE CUINA**

*Sergio Meléndez Giner*  
*Director del Centro de Formación y Reciclaje.*