



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

Dossier Informativo Cocina por Hobby Verano

Programa 2008-2009

C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona Teléfono 933.49.10.19.

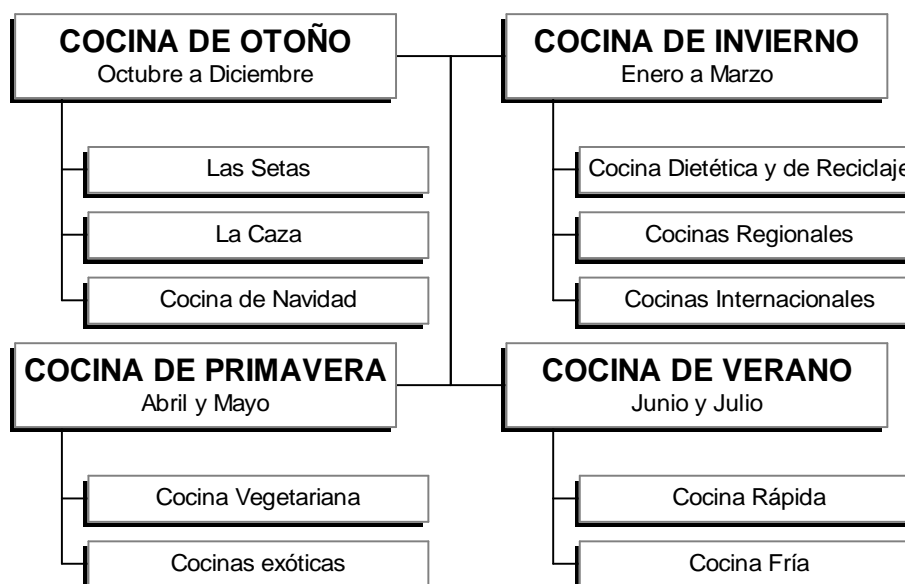
**<http://escudella.terraescudella.com>
terraesc@telefonica.net**



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

Curso de Cocina por Hobby

- **Programa continuo no profesional** para amantes de la Gastronomía, abierto de Octubre a Julio ininterrumpidamente. **El Curso de Cocinar por Hobby está dividido en varios bloques temáticos**, de una duración aproximada de dos o tres meses, que son expuestos al alumnado con antelación, para que éste pueda considerar si es de su interés, optando o no a su realización.
- Una vez abonada la Matrícula inicial, el alumno puede cursar los meses que desee, dándose de baja y de alta dentro del programa anual. Las clases tendrán una duración aproximada de dos horas, siendo optativo el horario de mañana, tarde o noche, pudiendo alternar los días, según convenga al alumno.





C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

CURSO DE COCINA POR HOBBY:

COCINA DE VERANO

Correspondiente al Cuarto Módulo
Junio - Julio

1. Días de Clase:

Mañana	Tarde	Noche
Viernes 8.30 a 11.00 h	Martes 17.30 a 19.30 h	Lunes 19.30 a 21.30 h
Jueves 11.30 a 13.30 h	Miércoles 18.30 a 20.30 h	Martes 20.00 a 22.00 h
Sábado 11.00 a 13.00 h	Viernes 18.00 a 20.00 h	Jueves 20.00 a 22.00 h

(El horario puede sufrir modificaciones previa comunicación al alumnado)

2. Inicio:

- 2 de Junio: *Matrículas del 26 al 31 de Mayo*
- 30 de Junio: *Matrículas del 23 al 28 de Junio*

3. Matrícula:

- **Fechas de matriculación:** Mayo y Junio
- **Precio: 25 Euros**
- **Incluye** Seguro de Accidentes según Convenio de Enseñanza Privada
- **Válida** Cuarto Trimestre

4. Mensualidad:

- **Tarifa Fija: 55 Euros** (Un día de clase a la semana)
- **Tarifa Plana de 70 Euros** (Acceso libre a todas las clases)
- **Forma de pago:** Domiciliación Bancaria, VISA o Directamente en el Centro antes del día 10.
- **Incluye** Herramientas de trabajo, Material Didáctico y Alimentos.

5. Observaciones:

- Se requiere **CHAQUETILLA DE COCINA CON EL ANAGRAMA DEL CENTRO, DELANTAL BLANCO Y GORRO DE COCINA.**
- 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.
- En Julio se otorgará Diploma acreditativo y fotografía de Final de Curso a quien lo solicite. Los gastos correrán a cargo del Alumno.
- **Para la tramitación de baja**, el alumno deberá comunicar por adelantado la decisión al Centro, antes del vencimiento del mes en curso, en caso contrario, la baja no será tramitada hasta el siguiente mes, con el cargo de mensualidad correspondiente.
- 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 y previamente comunicados. 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.

Atentamente:

Dirección del Centro.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

AVISO SOBRE EL PAGO DE MESUALIDADES :

- **PERIODO DE PAGO**
 - Todos los recibos que se abonen en efectivo deberán ser cancelados hasta **el día 10 de cada mes.** En caso contrario, el Centro puede optar por la cancelación de la matrícula.
- **OPCIONES DE DESCUENTO:**
 - Todos aquellos alumnos que abonen un trimestre por avanzado dispondrán de un descuento de **un 10%** sobre la cuota de la mensualidad. (*El importe no será devuelto bajo ningún motivo*)
- **OPCIONES MENSUALES:**
 - Todos aquellos alumnos que deseen realizar un **mes exclusivamente** deberán realizar un único pago de ***90 Euros***, correspondiente a matrícula y mes.
 - El resto de material y equipo será cedido por el Centro.

AVISO SOBRE EN EL REGIMEN INTERNO:

- **UNIFORMIDAD:**
 - Por normativas de sanidad sobre políticas de higiene, **es obligatorio el uso del Uniforme de Cocina exigido por el Centro.** En caso contrario, el profesorado puede prohibir la entrada al alumno.

AVISO SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DE LAS CLASES:

- **DÍAS DE CLASE:**
 - El alumnado podrá asistir al número de Clases que desee sin ningún tipo de modificación en las mensualidades.
 - La programación de los platos a realizar se comunicará con una semana de antelación
- **TEMARIOS:**
 - ***2 de Junio:*** Cocina de Verano “La Cocina Rápida”
 - ***30 de Junio:*** Cocina de Verano “La Cocina Fría”
- **MATERIAL:**
 - La Mensualidad incluye todo el material necesario para las prácticas, todos los alimentos, los Dossiers Informativos de cada Temario y las Recetas.
 - Los platos que sobren después de la “*Cata Degustativa*” podrán distribuirse entre los alumnos.
- **PROPUESTAS:**
 - Los alumnos podrán proponer temas o platos específicos a realizar, para que sean tratados o preparados en clase.



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

COCINA DE VERANO

1. Verduras y Legumbres

- Cremas y Sopas Frías
- Ensaladas Originales

2. Los Carpaccios

- Preparaciones ligeras
- Los marinados
- Los adobos

3. Pastas

- Pastas frías
- Ensaladas de pasta

4. Los Arroces

- Arroces de verano

5. Carnes y Aves

- Brochetas
- Guarniciones originales
- Preparaciones sencillas y ligeras

6. Pescados

- Las parrillas
- Las brochetas
- Mousses frías

7. La Cocina de la Abuela

- Las Conservas de Fruta

8. Cocina regional

- Confituras y mermeladas

9. Otras preparaciones

- Las Tartas de fruta
- Ensaladas de fruta
- Salsas de Verano

10. Los Postres

- Cocas de San Juan
- Hojaldres de fruta
- Helados y sorbetes
- Espumas y Mousses



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93 349.10.19

El Centro Gastronómico

El Centre Gastronòmic i Escola de Cuina Terra d' Escudella dispone de un acogedor salón privado, decorado con un estilo clásico, que está a su disposición únicamente los viernes y sábados noche.

El Salón Terra, es una de las nuevas propuestas de esta nueva andadura de Terra d Escudella.

Es un proyecto que durante años hemos intentado poner en marcha, pero que nos ha sido imposible por diversos motivos. Con este nuevo local y estas nuevas instalaciones si nos ha sido posible convertir en realidad nuestras ideas e ilusiones.

Hemos querido crear un Centro de reunión, ajeno al resto de las actividades del Centro. Pretende ser un oasis de paz y tranquilidad lejos de la ajetreada vida del resto de la semana.

Queremos mimar al máximo todo aquello que rodea al placer de comer con alguien querido o apreciado. El hecho de disfrutar unos buenos momentos de tranquilidad con la simple sensación de estar sentado en un mesa, sin prisas y rodeado de buena compañía.

La oferta gastronómica será reducida pero variada. El estilo de cocina, conocido por la mayoría de vosotros, creo que se identifica bastante con nuestra forma de ser, fuera de clasicismos absurdos y obsoletos, pero sin llegar a excentricidades y extravagancias, típicas copias de algunos grandes Cheff de Cocina. Personalmente creemos que la cocina debe ser divertida pero inteligente.

La rotación de platos será semanalmente, cubriendo a ser posible la selección gastronómica que realizamos en los cursos.

Para disfrutar del Salón Privado, se deberá realizar la reserva por anticipado.

Condiciones:

1. *El acceso al centro deberá hacerse bajo reserva previa*
2. *Esta prohibido fumar*
3. *El horario de Cocina es de 21.30 a 23.30 horas.*

Funcionamiento

1. *El salón únicamente estará abierto viernes y sábados noche.*
2. *La oferta Gastronómica estará compuesta por una reducida carta de primeros segundos y postres que se modificará cada semana*
3. *El precio será de 32 euros. IVA Incluido.*
4. *El precio de la bebida será aparte.*



C/ Bofarull, 46 08027 Barcelona
Teléfono 93.349.10.19

Hazte Socio del Centro Gastronómico

El Salón Terra pretende ser un lugar de encuentro inolvidable, para aquellos quienes gustan de una buena compañía, un ambiente agradable y disfrutar de una comida sencilla y de buen entender.

Únicamente deberás rellenar la ficha de Socio con tus datos personales y tendrás **un 5% de descuento** en todas las reservas que efectúes hasta Julio del 2008.

El Coste del trámite **son 10 Euros** que serán deducidos en la primera reserva que efectúes.

**INFORMACION Y RESERVAS
TELEFONO 93.349.10.19**