

DOLCETRIZ
COOKERY SCHOOL

www.dolcetriz.com

GRUPOS DE COCINA

2020-2021



¿QUÉ SON? Grupos que aprenden cocina en nuestra escuela realizando cursos de distinto nivel o contenido.

¿CUÁNTO DURA EL CURSO? De octubre a junio, incluidos.

¿CUÁNTAS CLASES SE REALIZAN? Dos al mes, en **semanas alternas**. Las clases coincidentes con festivos se trasladarán a otra fecha.

¿CUÁNTO DURAN LAS CLASES? Tres horas cada una. Cada mes se realizan seis horas de cocina.

¿EN QUÉ CONSISTEN LAS CLASES? El profesor trabaja con los alumnos aportando bases teóricas pero fundamentalmente de manera práctica. **Todo el mundo cocina desde el día 1.**

¿SON GRANDES LOS GRUPOS? No, no lo han sido antes y con las limitaciones de aforo que impone la situación sanitaria creada por el Covid-19 los reducimos a **10 personas como máximo*** Esto permite un trabajo personalizado con cada alumno.

*Más información sobre las medidas por Covid-19 al final del documento.

¿HAY QUE LLEVAR ALGO? Las ganas de aprender y la disposición a disfrutar de la cocina. Nosotros ponemos los recetarios, los delantales, los ingredientes... y la voluntad de transmitirte nuestra pasión por la gastronomía.

¿QUÉ GRUPO ELIJO? Depende de tus conocimientos en el caso de los grupos que tienen asignado un nivel y va en función de tus gustos cuando se trata de grupos temáticos. Tú eres quien mejor conoce qué sabe cocinar. No obstante, siempre estás a tiempo de cambiar de nivel si lo necesitas.

¿Y SI “NO SÉ NADA”? ¡Apúntate al nivel de Iniciación!

NIVEL INICIACION

CONTENIDOS

Conocimientos básicos de cocina, desde cero.

Aprende a cortar y conoce las técnicas y procedimientos esenciales.

Al terminar el curso estarás cómodo con una cocina casera sencilla pero completa.

TURNOS

Martes alternos

10:30-13:30

17:00-20:00

20:30-23:30

1° clase 29 septiembre

NIVEL INTERMEDIO

CONTENIDOS

Si ya sabes lo imprescindible, como preparar unas buenas lentejas o una carne guisada sabrosa, acércate a platos más elaborados y sigue familiarizándote con técnicas y productos.

La práctica hace al maestro.

TURNOS

Martes alternos

10:30-13:30

17:00-20:00

20:30-23:30

1° clase 6 octubre

NIVEL AVANZADO

CONTENIDOS

Cuando dominas lo cotidiano estás listo para platos con más procesos y detalles.

Elaboraciones de siempre y giros actuales para preparaciones clásicas que quieres seguir saboreando.

TURNOS

Miércoles alternos

10:30-13:30

17:00-20:00

20:30-23:30

1° clase 30 septiembre

COCINA CREATIVA

CONTENIDOS

¿Ves asequible casi cualquier receta? ¿Te encanta complicarte con platos especiales?

Acércate a técnicas innovadoras (baja temperatura, macerados, ahumados...) y sal de la rutina con tus invitados.

TURNOS

Miércoles alternos

10:30-13:30

17:00-20:00

20:30-23:30

1° clase 7 octubre

COCINA ORIGINAL PARA TODOS LOS DÍAS

CONTENIDOS

¿Cansado de los platos de siempre? ¿Tienes ganas de sacar a la familia de la rutina culinaria?

Platos renovados para animar la mesa en el día a día.

TURNOS

Jueves alternos

10:30-13:30

17:00-20:00

20:30-23:30

1° clase 1 octubre

COCINA LIGERA

CONTENIDOS

Comer de manera equilibrada, cuidando la salud y el peso no equivale a conformarse con platos tristes.

Aprovecha técnicas que le hacen la vida más fácil a tu cuerpo y acércate a productos que enriquecerán tu manera de comer.

TURNOS

Jueves alternos

11:00-13:00

17:00-20:00

1° clase 8 octubre

COCINA VEGETARIANA

CONTENIDOS

Por salud, por animalismo, por conciencia ecológica...

La cocina sin animales no es aburrida. Te enseñamos a diversificar y a cuidar tu nutrición.

TURNOS

Jueves alternos

20:30-23:30

1° clase 8 octubre

SINGLES

CONTENIDOS

La diversión con la cocina vértebra este grupo de solteros y divorciados.

La noche del viernes es ideal para crear un nuevo grupo de amigos mientras aprendes atractivas recetas.

TURNOS

Viernes alternos

20:30-23:30

1° clase 2 octubre

COCINA INTERNACIONAL

CONTENIDOS

Cocinas de todo el mundo: asiáticas, europeas, americanas...

Si quieres incorporar lo exótico a tu catálogo culinario este grupo te va a seducir.

TURNOS

Viernes alternos

20:30-23:30

1° clase 9 octubre

COCINA DULCE

CONTENIDOS

Bollería, tartas, postres clásicos e innovadores...

Aprenderemos elaboraciones y mucha técnica, ya que esta es la parte de la cocina que más precisión requiere.

TURNOS

Sábados alternos

10:30-13:30

1° clase 3 octubre

Semana del mes*	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
*La semana inicialmente fijada variará con el devenir de calendario 1	INICIACIÓN 10:30-13:30 17:00-20:00 20:30-23:30	AVANZADO 10:30-13:30 17:00-20:00 20:30-23:30	COCINA ORIGINAL PARA TODOS LOS DÍAS 10:30-13:30 17:00-20:00 20:30-23:30	SINGLES 20:30-23:30	COCINA DULCE 10:30-13:30
2	INTERMEDIO 10:30-13:30 17:00-20:00 20:30-23:30	CREATIVA 10:30-13:30 17:00-20:00 20:30-23:30	LIGERA 10:30-13:30 17:00-20:00 VEGETARIANA 20:30-23:30	COCINA INTERNACIONAL 17:00-20:00 20:30-23:30	
3	INICIACIÓN 10:30-13:30 17:00-20:00 20:30-23:30	AVANZADO 10:30-13:30 17:00-20:00 20:30-23:30	COCINA ORIGINAL PARA TODOS LOS DÍAS 10:30-13:30 17:00-20:00 20:30-23:30	SINGLES 20:30-23:30	COCINA DULCE 10:30-13:30
4	INTERMEDIO 10:30-13:30 17:00-20:00 20:30-23:30	CREATIVA 10:30-13:30 17:00-20:00 20:30-23:30	LIGERA 10:30-13:30 17:00-20:00 VEGETARIANA 20:30-23:30	COCINA INTERNACIONAL 17:00-20:00 20:30-23:30	

PRECIOS Y CONDICIONES

DURACIÓN DEL CURSO Los grupos de cocina funcionan de octubre a junio, ambos inclusive.

PRECIO DEL CURSO Todos los grupos tienen un precio de 67 euros al mes. Este es el precio especial del que disfrutan los alumnos que realizan el curso completo, desde octubre hasta junio, ambos incluidos.

RESERVA DE PLAZA La matrícula en cualquier curso es gratuita. En el momento de la inscripción se cobrará el importe correspondiente a un mes, 65 euros, y este será la cuota del mes de junio, último del curso. La escuela retendrá ese importe en caso de abandono del curso durante el transcurso del mismo o de incumplimiento de las condiciones que conlleva la inscripción.

Excepcionalmente y debido a las circunstancias asociadas a la **Covid-19** este curso el plazo para formalizar la cuota de inscripción se abonará **entre el 1 y el 4 de octubre.**

PAGOS La mensualidad del mes de octubre se abonará en la primera clase. El resto de las mensualidades deberán satisfacerse obligatoriamente a finales del mes anterior.

RECUPERACIÓN DE CLASES En caso de no poder asistir a una clase el alumno podrá recuperarla en otro turno del mismo nivel o si su agenda no se lo permite, con cualquier otro grupo, en función de su preferencia y disponibilidad, así como de la existencia de plazas libres. Por razones operativas de la escuela y **para conservar el derecho de recuperación la no asistencia deberá comunicarse con al menos 72 horas de antelación.**

ASISTENCIA PARCIAL Es posible incorporarse temporalmente a estos grupos, siempre que haya plazas disponibles. En ese caso los precios serán los siguientes: **tres meses** (consecutivos), 230 euros; **un mes**, 83 euros; **una clase**, 43 euros.

ESPECIAL COVID-19

AFORO El espíritu de nuestra escuela establece el número de asistentes a una clase muy por debajo de todos los aforos permitidos para nuestro local en los diferentes momentos atravesados por razón de la Covid-19. Aun así lo reducimos aún más y no excederá las 10 personas.

ANTES Y DESPUÉS DE LAS CLASES Como es rutina en nuestra escuela la cocina y el office se higienizan después de cada clase, también cuando son consecutivas. Extremamos estas medidas y las extendemos al resto del local, con obligatoriedad de uso de gel hidroalcohólico en el momento del acceso al mismo, y desinfección del utillaje, instalaciones y mobiliario que lo requieran.

ALUMNOS Todos los asistentes a nuestras actividades deberán utilizar mascarilla el 100% del tiempo. También como es habitual la higiene de manos con agua y jabón es imprescindible antes de dar comienzo a la clase. Estas medidas se aplican también al personal de la escuela.

La degustación de los platos elaborados se realizará en la sala multiusos contigua a la cocina, de manera que pueda garantizarse la distancia mínima de seguridad en el momento de tener que retirarse las mascarillas.