

## ¿Qué es el Grado Superior?

El Grado Superior se enmarca dentro de las enseñanzas de Formación Profesional, la Formación Profesional comprende el conjunto de enseñanzas que, dentro del sistema educativo, capacitan para el desempeño cualificado de las distintas profesiones.

La Formación Profesional, en el ámbito del sistema educativo, tiene como finalidad la preparación de los alumnos para la actividad en un campo profesional, proporcionándoles una formación polivalente que les permita adaptarse a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida.

Otras finalidades son:

- Comprender la organización y características del sector correspondiente, así como los mecanismos de inserción laboral.
- Adquirir una identidad y madurez profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones.

La Formación Profesional comprende el conjunto de enseñanzas. Incluye tanto la formación profesional de base como la formación profesional específica de grado medio y superior.

La Escuela de hostelería de Toledo tiene todas sus titulaciones homologadas por la Consejería de Educación de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (código de centro 45010491).

### ¿Quiénes pueden cursar formación profesional de grado superior?

Quienes posean alguna de las titulaciones o estudios siguientes:

Bachillerato.

Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente a efectos académicos.

Haber superado el Curso de Orientación Universitaria.

Universitario.

Haber superado la prueba de acceso al grado superior.

### ¿Qué duración tienen los ciclos?

La duración de cada Ciclo es variable contando con alrededor de 2000 horas. De ellas, más de un 35% se realizan en empresas, es decir, en un centro productivo donde los procesos de producción y de prestación de servicios se desarrollan en tiempo real.

### ¿Qué titulación se obtiene en la Formación Profesional?

Los alumnos que superen las enseñanzas de Formación Profesional Específica de grado medio y de grado superior obtienen, respectivamente el título de Técnico y de Técnico Superior.

- Con el título de Técnico Superior puede accederse directamente, sin prueba de acceso, a determinadas Enseñanzas Universitarias relacionadas con los estudios de Formación Profesional cursados, que se determinen en la normativa correspondiente.

## GRADO SUPERIOR EN TRES AÑOS Y GRADO SUPERIOR COMBINADO.

**¿QUÉ ES?:** Con la nueva programación de los ciclos aparece la posibilidad, excepcional, de realizar los diferentes ciclos en tres cursos académicos. Esta posibilidad abre la puerta a que las personas puedan compaginar su formación con aspectos laborales u otros aspectos vitales. Así pasaríamos de una propuesta de dos cursos académicos a tres cursos tanto para el ciclo formativo de grado superior con especialidad en dirección de cocina como para el de dirección de servicios.

El grado superior combinado surge de la realización conjunta de los ciclos formativos en las especialidades de dirección de cocina y dirección de servicios de restauración en la modalidad de tres cursos académicos, de esta manera el alumno puede obtener la mejor formación posible en el mundo de la hostelería, conociendo a fondo sus dos grandes ramas. La realización de esta experiencia está posibilitada gracias a las numerosas convalidaciones entre los dos ciclos.

**\*\*El grupo mínimo de alumnos necesario para comenzar las actividades lectivas de las tres propuestas será de 7; si no se lograra, la escuela podrá suspender la acción formativa, devolviendo los conceptos abonados por los alumnos.**

## GRADOS SUPERIORES EN TRES AÑOS:

**Duración:** Tres cursos académicos.

Ciclo formativo de grado superior con especialidad en dirección de cocina		Ciclo formativo de grado superior con especialidad en dirección de servicios de restauración	
1º curso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesos de preelaboración y conservación en cocina.</li> <li>• Procesos de elaboración culinaria.</li> <li>• Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.</li> </ul>	1º curso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesos de servicios en restaurante.</li> <li>• Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.</li> <li>• Francés.</li> <li>• Formación y orientación laboral.</li> </ul>
2º curso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control del aprovisionamiento de materias primas.</li> <li>• Inglés.</li> <li>• Gestión de la producción en cocina.</li> <li>• Gastronomía y nutrición.</li> <li>• Gestión administrativa y comercial en restauración.</li> <li>• Empresa e iniciativa emprendedora.</li> </ul>	2º curso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control del aprovisionamiento de materias primas.</li> <li>• Sumillería.</li> <li>• Gestión administrativa y comercial en restauración.</li> <li>• Planificación de servicios y eventos en restauración.</li> <li>• Inglés.</li> <li>• Empresa e iniciativa emprendedora.</li> </ul>
3º curso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formación y orientación laboral.</li> <li>• Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.</li> <li>• Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.</li> <li>• Proyecto de dirección de cocina.</li> <li>• Formación en centros de trabajo.</li> </ul>	3º curso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesos de servicios en bar-cafetería.</li> <li>• Gastronomía y nutrición.</li> <li>• Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.</li> <li>• Proyecto de dirección de servicios de restauración.</li> <li>• Formación en centros de trabajo.</li> </ul>

Esta oferta formativa se complementará con diversos seminarios prácticos (optativos) impartidos por profesionales del ramo, así como, el conocido restaurador D. Adolfo Muñoz, con el fin de ampliar los conocimientos al alumno y ponerle en contacto con los más reconocidos profesionales del sector.

**\*\*El grupo mínimo de alumnos necesario para comenzar las actividades lectivas de las tres propuestas será de 7; si no se lograra, la escuela podrá suspender la acción formativa, devolviendo los conceptos abonados por los alumnos.**

**GRADOS SUPERIORES, CON ESPECIALIDAD EN HOSTELERÍA, COMBINADOS:**

**Duración:** Tres cursos académicos.

**Ciclo formativo de grado superior con especialidad en dirección de cocina**

<b>1º curso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesos de preelaboración y conservación en cocina.</li> <li>• Procesos de elaboración culinaria.</li> <li>• Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.</li> <li>• Procesos de servicios en restaurante.</li> <li>• Francés.</li> <li>• Formación y orientación laboral para la dirección de servicios.</li> </ul>
<b>2º curso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control del aprovisionamiento de materias primas.</li> <li>• Inglés.</li> <li>• Gestión de la producción en cocina.</li> <li>• Gastronomía y nutrición.</li> <li>• Gestión administrativa y comercial en restauración.</li> <li>• Empresa e iniciativa emprendedora para la dirección de servicios.</li> <li>• Sumillería.</li> <li>• Planificación de servicios y eventos en restauración.</li> </ul>
<b>3º curso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.</li> <li>• Procesos de servicios en bar-cafetería.</li> <li>• Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.</li> <li>• Proyecto de dirección de cocina.</li> <li>• Proyecto de dirección de servicios de restauración.</li> <li>• Formación en centros de trabajo en dirección de cocinas.</li> <li>• Formación en centros de trabajo en dirección de servicios.</li> </ul>

Esta oferta formativa se complementará con diversos seminarios prácticos (optativos) impartidos por profesionales del ramo, así como, el conocido restaurador D. Adolfo Muñoz, con el fin de ampliar los conocimientos al alumno y ponerle en contacto con los más reconocidos profesionales del sector.

**\*\*El grupo mínimo de alumnos necesario para comenzar las actividades lectivas de las tres propuestas será de 7; si no se lograra, la escuela podrá suspender la acción formativa, devolviendo los conceptos abonados por los alumnos.**

**Tabla con precios para ciclos de tres años no combinados.**

**CICLOS DE TRES AÑOS (tanto en dirección de cocina como en dirección de servicios en restauración)**

**OPCIÓN A. PAGO AL CONTADO.**

1º Curso	Reserva de plaza	300,00
	Matrícula	550,00
	Pago al contado	2.250,00
	<b>Total 1º curso</b>	<b>3.100,00</b>
2º Curso	Matrícula	550,00
	Pago al contado	2.050,00
	<b>Total 2º curso</b>	<b>2.600,00</b>
3º Curso	Matrícula	550,00
	Pago al contado	1.650,00
	<b>Total 3º curso</b>	<b>2.200,00</b>
<b>Total Grado Superior</b>		<b>7.900,00</b>

**OPCIÓN B. PAGO FRACCIONADO.**

1º Curso	Reserva de plaza	300,00
	Matrícula	550,00
	Fraccionado en 10 mensualidades	2.350,00
	<b>Total 1º curso</b>	<b>3.200,00</b>
2º Curso	Matrícula	550,00
	Fraccionado en 10 mensualidades	2.150,00
	<b>Total 2º curso</b>	<b>2.700,00</b>
3º Curso	Matrícula	550,00
	Fraccionado en 10 mensualidades	1.750,00
	<b>Total 3º curso</b>	<b>2.300,00</b>
<b>Total Grado Superior</b>		<b>8.200,00</b>

## CICLOS DE TRES AÑOS COMBINADOS.

Tabla con precios para ciclos combinados.

### OPCIÓN A. PAGO AL CONTADO.

1º Curso	Reserva de plaza	300,00
	Matrícula	550,00
	Pago al contado	3.250,00
	<b>Total 1º curso</b>	<b>4.100,00</b>
2º Curso	Matrícula	550,00
	Pago al contado	3.150,00
	<b>Total 2º curso</b>	<b>3.700,00</b>
3º Curso	Matrícula	550,00
	Pago al contado	2950,00
	<b>Total 3º curso</b>	<b>3.500,00</b>
<b>Total Grado Superior</b>		<b>11.300,00</b>

### OPCIÓN B. PAGO FRACCIONADO.

1º Curso	Reserva de plaza	300,00
	Matrícula	550,00
	Fraccionado en 10 mensualidades	3.350,00
	<b>Total 1º curso</b>	<b>4.200,00</b>
2º Curso	Matrícula	550,00
	Fraccionado en 10 mensualidades	3.250,00
	<b>Total 2º curso</b>	<b>3.800,00</b>
3º Curso	Matrícula	550,00
	Fraccionado en 10 mensualidades	3050,00
	<b>Total 3º curso</b>	<b>3.600,00</b>
<b>Total Grado Superior</b>		<b>11.600,00</b>

### Estos precios incluyen:

- ✚ Clases presenciales que abarquen la totalidad del programa lectivo del Grado Superior elegido.
- ✚ Seguro escolar.
- ✚ Uso y disfrute de las aulas, instalaciones y servicios comunes que preste la Escuela de Hostelería, en los horarios y formas que se regulen a tal efecto.
- ✚ Prácticas profesionales en empresas concertadas.
- ✚ Acceso y participación en los distintos seminarios extraescolares que elabore la escuela.
- ✚ Material de uso en cocina: cuchillos, etc.
- ✚ Uniformes completos en función del ciclo:
  - ✚ Combinado: traje, camisa blanca, corbata, chaquetilla de cocina, mandil y gorro de cocina.
  - ✚ Dirección de cocina: pantalón, chaquetilla de cocina, mandil y gorro.
  - ✚ Dirección de servicios: traje, camisa blanca y corbata.

### Queda excluido del precio.

- ✚ Material de uso personal del alumno (material de oficina, etc.)
- ✚ Comida diaria del alumno.

## FORMA DE PAGO Y TRÁMITES

### PREINSCRIPCIÓN (02/04/2012 a fin de plazas)

Presentación del impreso de solicitud de plaza debidamente rellenado, aportando la siguiente documentación requerida:

- Fotocopia del DNI (documento nacional de identidad).
- El alumno deberá entregar justificante del pago de la reserva de plaza, sólo en el caso de matriculación en el primer año del ciclo, pues de este importe queda exento en el segundo curso.

Cta. Ingreso de Preinscripción a nombre de Escuela Hostelería Toledo.  
Solicitar nº de cuenta bancaria al centro.  
Cantidad: **300,00 €**.  
Concepto: **Nombre y apellidos del alumno**

La documentación deberá ser presentada en la Secretaría de la Escuela de Hostelería de Toledo.

La Escuela de Hostelería Toledo comunicará al candidato su admisión en el centro de formación atendiendo a su demanda y fijando unos plazos para que proceda a realizar su matrícula.

De no formalizarse la matrícula el importe no será reembolsado, salvo que la no formalización se deba a causas imputables al centro.

## INGRESO DE MATRÍCULA

Una vez notificado por el centro la admisión, se procederá al ingreso del importe de la matrícula en los plazos indicados por el centro (03/09/2013 y el 30/09/2013).

El alumno deberá entregar:

### • **Justificante del pago.**

Cta. Ingreso de Matrícula a nombre de Escuela Hostelería Toledo.

Solicitar nº de cuenta bancaria al centro.

Cantidad: 550,00 euros.

Concepto: Indicar en el ingreso el nombre y apellidos del alumno.

- Documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos necesarios para la realización del grado en cuestión.
- Documento de matrícula relleno, indicando la modalidad de pago elegida.

Los puntos reseñados en los apartados anteriores han de cumplimentarse en orden y son condición indispensable para la consecución del proceso de admisión.

Nota.- dado el número limitado de plazas, la Escuela se reserva el derecho de asignar las plazas no formalizadas o formalizadas parcialmente a los candidatos que se encuentren en la lista de espera a partir del día 01/10/2013

## Procedimiento.

### Preinscripción/reserva de plaza:

- \* De mayo a fin de plazas disponibles.
- \* Rellenar y entregar formulario.
- \* Abonar reserva de plaza (solicitar número de cuenta).
- \* Entregar fotocopia DNI y del pago de la reserva de plaza.
- \* Válida hasta el 30 de septiembre.



### Matrícula:

- \* Del 15 de septiembre al 30 de septiembre.
- \* Rellenar y entregar formulario.
- \* Abonar matrícula (solicitar el número de cuenta).
- \* Entregar fotocopia del pago de matrícula, del criterio de acceso (resguardo o título de la E.S.O., bachiller, etc.)



### Antes del comienzo del curso:

- \* Bolsa de vivienda.
- \* Reuniones de coordinación con tutores y alumnos.
- \* Listas de materiales para el curso 2013/2014.



### Comienzo del curso:

- \* Segunda quincena de septiembre.
- \* Posibilidad de solicitar las becas de Ministerio de Educación.
- \* Actividades de integración.