



| Ciclos Formativos de Grado Superior 2015-2016
Semi-Presencial

Contenido

Hacemos Escuela	3
¿Qué se puede estudiar en la Escuela de Hostelería Toledo?	6
¿Qué es el Grado Superior?	7
¿Quiénes pueden cursar Formación Profesional?	7
¿Qué duración tienen los ciclos?	8
¿Qué titulación se obtiene en la Formación Profesional?	8
Grado Superior: Dirección de Cocina y Dirección de Servicios	9
Estructura académica	10
Precios	14
Forma de pago y trámites	17

➔ Hacemos Escuela

La **Escuela de Hostelería Toledo** es un centro privado de formación profesional que abarca e integra todas las facetas y formas de enseñanza en hostelería:

- ✓ Formación en hostelería profesional.
- ✓ Formación en **hostelería para aficionados** y amantes de la gastronomía.
- ✓ Formación de **recualificación continúa para profesionales** del sector que deseen apostar por la innovación.

Además, dentro de nuestra apuesta decidida por la investigación, el desarrollo y la innovación, hemos desarrollado sistemas formativos capaces de adaptarse a todas las necesidades formativas de nuestros alumnos, así como a las circunstancias que rodean y marcan las capacidades y posibilidades de cada uno.



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

La oferta formativa homologada por la Consejería de Educación se divide en cursos presenciales, semi-presenciales y a distancia, de modo que podemos hacer que el alumno aprenda en diferentes entornos.

Desde el año 2012, contamos con la plataforma de aprendizaje digital **escuela-D**, que imparte o complementa formación hostelera, llegando, de una manera personalizada, a cualquier persona que desee aprender en el mundo de la hostelería sean cual sean sus circunstancias. Además la **Escuela de Hostelería Toledo** cuenta con un ambicioso programa de actividades extraescolares que conseguirán complementar, de manera decisiva, el currículum del alumno de cara a la posible inserción, del mismo, en el mercado laboral en unas condiciones óptimas.

Así mismo, desde el año 2014, la escuela cuenta con la **Carta Erasmus** que posibilita que nuestros alumnos accedan a los programas europeos más prestigiosos en el ámbito educativo.



Dentro de estas actividades extraescolares podríamos destacar:

- ✓ **Más de 20 seminarios sobre productos o técnicas punteras** en el mercado que se desarrollan a lo largo del curso.
- ✓ **Cursos de idiomas extracurriculares** para alumnos que deseen complementar sus conocimientos idiomáticos, sumando al inglés, cursos de francés o alemán.
- ✓ **Ampliación de materias en escuela-D**. Los diferentes grupos de formación presencial reciben un usuario de nuestra plataforma de enseñanza e-learning para ampliar y afianzar contenidos curriculares y extracurriculares.
- ✓ **Laboratorio de investigación culinaria**. Es una actividad abierta a los alumnos más aventajados para poder ampliar conocimientos realizando toda una gama de investigaciones sobre platos, alimentos, técnicas, etc., así como, poder representar al centro en certámenes y competiciones gastronómicas.
- ✓ **Estudios internacionales** de la mano del programa europeo **Erasmus +**
- ✓ **Revista hostelera @ehT**, los alumnos pueden participar escribiendo y editando la revista, online, del centro. Con ello el alumno amplía sus conocimientos, aprende a expresar y comunicar para un público no necesariamente hostelero.
- ✓ **Cursos de verano escuela plus**, durante el mes de julio se abre la posibilidad de que nuestros alumnos y sus familias puedan participar (en condiciones ventajosas) en una amplia gama de cursos de contacto o ampliación que oscilan desde la cocina para aficionados (dirigido a padres de alumnos y personas externas a la escuela que amen la gastronomía) a los cursos con profesionales del sector donde nuestros alumnos podrán cocinar con personajes relevantes del panorama hostelero.
- ✓ **Restaurante gastronómico** de la **Escuela de Hostelería Toledo**, el centro abre la posibilidad de que el alumno realice prácticas reales todos los días con menús de alta cocina a bajos precios, de tal modo que pueda realizar, en comidas o cenas, un contacto real con el cliente.

- ✓ **Cafetería** de la **Escuela de Hostelería Toledo**, que abre al público para que nuestros alumnos realicen prácticas reales de dichas materias con el fin de reforzar los conocimientos de bar, en los cursos de sala y de pastelería, panadería y repostería en los cursos de cocina.
- ✓ Otros servicios que incluye su matrícula en la **Escuela de Hostelería Toledo**:
- ✓ **Bolsa de trabajo**. La inserción laboral es, históricamente, el punto fuerte de nuestro Centro, para ello contamos con una importante bolsa de empleo en la que se recogen más de 100 ofertas anuales de empleo, buscando, específicamente, alumnos de nuestro centro.
- ✓ **Bolsa de vivienda**. Para alumnos que deben desplazarse a Toledo, la Escuela cuenta con un servicio de bolsa de vivienda que ayuda a los alumnos a buscar casa en pisos compartidos en la ciudad.



➔ ¿Qué se puede estudiar en la Escuela de Hostelería Toledo?

Tipo de formación	Nivel	Especialidad	Régimen			Financiación	
			Presencial	Semi-presencial	E-learning	Privada	Sub.
Grados (homologados por el Ministerio de Educación)	Medios	Cocina y gastronomía	SI	SI	SI	SI	NO
		Servicios en restauración	NO	NO	SI	SI	NO
	Superiores	Ciclos de dirección de cocina y dirección de servicios (simultáneo)	SI	SI	SI	SI	NO
		Dirección de cocina	NO	SI	SI	SI	NO
		Dirección de servicios en restauración	NO	SI	SI	SI	NO
	Certificados de profesionalidad (homologados por Ministerio de Empleo)	Nivel 1	Operaciones básicas de cocina	SI	Próx.	SI	Próx.
Operaciones básicas de restaurante y bar			SI	Próx.	SI	Próx.	SI
Operaciones básicas de catering			SI	Próx.	SI	Próx.	SI
Nivel 2		Cocina y gastronomía	SI	Próx.	SI	Próx.	SI
		Servicios de restaurante	SI	Próx.	SI	Próx.	SI
		Servicios de bar y cafetería	SI	Próx.	SI	Próx.	SI
Nivel 3		Dirección de cocina	SI	Próx.	SI	Próx.	SI
		Dirección en restauración	SI	Próx.	SI	Próx.	SI
		Gestión de procesos de servicio	SI	Próx.	SI	Próx.	SI
Aficionados	Cocina varios	Cocina varios	SI	NO	NO	SI	NO
	Servicio varios	Servicio varios	SI	NO	NO	SI	NO
Recualificación	Cocina varios	Cocina varios	SI	NO	NO	SI	NO
	Servicio varios	Servicio varios	SI	NO	NO	SI	NO
Otros	Carnet profesional	Manipulador de alimentos	NO	NO	SI	SI	NO
	Idiomas	Inglés	SI	SI	SI	SI	NO
		Francés	SI	SI	SI	SI	NO
		Alemán	SI	SI	SI	SI	NO

➡ ¿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 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?

Quienes posean alguna de las titulaciones o estudios siguientes:

- ✓ Bachillerato.
- ✓ Técnico especialista, técnico superior o equivalente a efectos académicos
- ✓ Haber superado el, antiguo, curso de orientación universitaria.
- ✓ Haber superado la prueba de acceso a grado superior o equivalente.

➡ ¿Qué duración tienen los ciclos?

La duración de cada Ciclo es variable en función de la competencia profesional de cada uno, **rondando las 2.000 horas**. La modalidad de simultaneidad de estudios supone **más de 3.300** horas de formación profesional.

Un mínimo del 20% de las mismas se realiza en la empresa, es decir, en un centro productivo donde los procesos de producción y de prestación de servicios se desarrollan en tiempo real. En el caso de la opción de simultaneidad de estudios superamos las prácticas en centros reales de trabajo normal hasta rondar el **25% del total del ciclo**.

➡ ¿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** se puede acceder al Bachillerato y, mediante prueba, al título 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 cursos académicos y en dos especialidades: Dirección de Cocina y Dirección de Servicios en restauración.

¿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 simultánea 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.

De este modo el alumno obtendría **dos títulos** de grado superior al finalizar el período académico, por un lado el título de técnico superior en dirección de cocina y por otro lado el título de técnico superior en dirección de servicios en restauración.

➔ La oferta semi presencial: ¿Qué es?

La oferta semipresencial surge de la necesidad de algunos de nuestros alumnos de asistir a un número limitado de horas que no abarcan un programa normalizado de estudio pero les permite cierta asistencia.

La fórmula semipresencial supone realizar la **matrícula en Escuela-D** y contar con un horario de asistencias al centro para recibir clases presenciales que se desarrollan de manera similar a la formación presencial si bien no son obligatorias (variables en función del curso académico oscilando entre las 64 y las 104 horas al mes).

Los títulos de Escuela-D están homologados por la Consejería de Educación de Castilla-La Mancha y el Ministerio de Educación exactamente de la misma manera que los títulos de presencial.



La carga presencial de los diferentes módulos formativos o asignaturas será la siguiente (reparto de horas aproximado):

1er. Curso	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	5
	Procesos de elaboración culinaria	5
	Gestión de la calidad y la seguridad e higiene alimentaria	1
	Formación y orientación laboral	1
	Francés	3
	Procesos de servicio en restaurante	5
	Actividad de restaurante (optativa, jueves y viernes a partir de 20,30, de octubre a marzo)	6
Total	26	
2o. Curso	Control del aprovisionamiento de materias primas.	1
	Inglés.	3
	Gestión de la producción en cocina	3
	Gastronomía y nutrición.	1
	Gestión administrativa y comercial en restauración	1
	Empresa e iniciativa emprendedora para la dirección de servicios	1
	Sumillería	3
	Planificación de servicios y eventos en restauración.	1
	Actividad de restaurante (optativa, jueves y viernes a partir de 20,30, de octubre a marzo)	6
Total	20	
3o. Curso	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	4
	Procesos de servicios en bar y cafetería	5
	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	1
	Actividad de cafetería	6
	Total	16

↪ Estructura académica.

Doble Titulación con Simultaneidad de Estudios.

Duración: Tres cursos académicos

1er. curso:

- ✓ Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- ✓ Procesos de elaboración culinaria.
- ✓ Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
- ✓ Procesos de servicios en restaurante.
- ✓ Francés.
- ✓ Formación y orientación laboral para la dirección de servicios.

2o. curso:

- ✓ Control del aprovisionamiento de materias primas.
- ✓ Inglés.
- ✓ Gestión de la producción en cocina.
- ✓ Gastronomía y nutrición.
- ✓ Gestión administrativa y comercial en restauración.
- ✓ Empresa e iniciativa emprendedora para la dirección de servicios.
- ✓ Sumillería.
- ✓ Planificación de servicios y eventos en restauración.

3o. curso:

- ✓ Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- ✓ Procesos de servicios en bar-cafetería.
- ✓ Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- ✓ Proyecto de dirección de cocina.
- ✓ Proyecto de dirección de servicios de restauración.
- ✓ Formación en centros de trabajo en dirección de cocina.
- ✓ Formación en centros de trabajo en dirección de servicios.

Titulado en Dirección de Cocina.

Duración: Tres cursos académicos.

1er. curso:

- ✓ Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- ✓ Procesos de elaboración culinaria.
- ✓ Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.

2o. curso:

- ✓ Control del aprovisionamiento de materias primas.
- ✓ Inglés.
- ✓ Gestión de la producción en cocina.
- ✓ Gastronomía y nutrición.
- ✓ Gestión administrativa y comercial en restauración.
- ✓ Empresa e iniciativa emprendedora para la dirección de servicios.

3o. curso:

- ✓ Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- ✓ Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- ✓ Proyecto de dirección de cocina.
- ✓ Formación en centros de trabajo en dirección de cocina.
- ✓ Formación y orientación laboral para la dirección de cocina.

Titulado en Dirección de Servicios en Restauración.

Duración: Tres cursos académicos.

1er. curso:

- ✓ Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
- ✓ Procesos de servicios en restaurante.
- ✓ Francés.
- ✓ Formación y orientación laboral para la dirección de servicios.

2o. curso:

- ✓ Control del aprovisionamiento de materias primas.
- ✓ Inglés.
- ✓ Gestión administrativa y comercial en restauración.
- ✓ Empresa e iniciativa emprendedora para la dirección de servicios.
- ✓ Sumillería.
- ✓ Planificación de servicios y eventos en restauración.

3o. curso:

- ✓ Procesos de servicios en bar-cafetería.
- ✓ Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- ✓ Gastronomía y nutrición.
- ✓ Proyecto de dirección de servicios de restauración.
- ✓ Formación en centros de trabajo en dirección de servicios.

Estas ofertas formativas se complementarán con diversos seminarios prácticos y clases extraordinarias (optativos) 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 será de 10. En caso de no alcanzarse, la Escuela podrá suspender la acción formativa, devolviendo los conceptos abonados por los alumnos.

Precios para un solo ciclo

Opción A. PAGO AL CONTADO DEL CURSO

1er. Curso	Reserva de plaza	400,00 €
	Matrícula	600,00 €
	Al contado	1.500,00 €
	Total 1er. Curso	2.500,00 €
2o. Curso	Matrícula	600,00 €
	Al contado	1.600,00 €
	Total 2o. Curso	2.200,00 €
3o. Curso	Matrícula	600,00 €
	Al contado	1.200,00 €
	Total 3o. Curso	1.800,00 €
Total Grado Superior		6.500,00 €

Opción B. PAGO FRACCIONADO EN 10 CUOTAS

1er. Curso	Reserva de plaza	400,00 €
	Matrícula	600,00 €
	En 10 cuotas	1.600,00 €
	Total 1er. Curso	2.600,00 €
2o. Curso	Matrícula	600,00 €
	En 10 cuotas	1.700,00 €
	Total 2o. Curso	2.300,00 €
3o. Curso	Matrícula	600,00 €
	En 10 cuotas	1.300,00 €
	Total 3o. Curso	1.900,00 €
Total Grado Superior		6.800,00 €

Precios para el modelo de simultaneidad

Opción A. PAGO AL CONTADO DEL CURSO

1er. Curso	Reserva de plaza	400,00 €
	Matrícula	600,00 €
	Al contado	2.400,00 €
	Total 1er. Curso	3.400,00 €
2o. Curso	Matrícula	600,00 €
	Al contado	2.500,00 €
	Total 2o. Curso	3.100,00 €
3o. Curso	Matrícula	600,00 €
	Al contado	2.300,00 €
	Total 3o. Curso	2.900,00 €
Total Grado Superior		9.400,00 €

Opción B. PAGO FRACCIONADO EN 10 CUOTAS

1er. Curso	Reserva de plaza	400,00 €
	Matrícula	600,00 €
	En 10 cuotas	2.500,00 €
	Total 1er. Curso	3.500,00 €
2o. Curso	Matrícula	600,00 €
	En 10 cuotas	2.600,00 €
	Total 2o. Curso	3.200,00 €
3o. Curso	Matrícula	600,00 €
	En 10 cuotas	2.400,00 €
	Total 3o. Curso	3.000,00 €
Total Grado Superior		9.700,00 €

Estos precios incluyen:

- ✓ Clases presenciales que abarquen la totalidad del programa lectivo del Grado Medio elegido
- ✓ Seguro escolar
- ✓ Uso y disfrute de las aulas, instalaciones y servicios comunes que preste la Escuela, en los horarios y formas que se regulen a tal efecto.
- ✓ Prácticas profesionales en empresas concertadas
- ✓ Acceso y participación en los distintos seminarios que elabore la escuela
- ✓ Acceso preferente y becado para seminarios de Escuela plus
- ✓ Cuchillería y otros elementos de uso en cocina.
- ✓ Uniforme del alumno (ejemplo para cocina: chaquetilla, pantalón, mandil y gorro).
- ✓ Acceso a la plataforma educativa digital Escuela-D

Queda excluido del precio.

- ✓ Materiales de uso personal del alumno (material de oficina, libros, etc.)
- ✓ Comida diaria del alumno.

Forma de pago y trámites

PREINSCRIPCIÓN (01/04/2015 a fin de plazas propuestas)

Presentación del impreso de solicitud de plaza debidamente relleno, 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: **400,00 €**
 - ✓ 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: **del 01/09/2015 al 25/09/2015**.

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: **600,00 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.

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 26/09/2015.

Preinscripción/reserva de plaza:

- * De abril a fin de plazas.
- * Rellenar y entregar formulario.
- * Abonar reserva de plaza (solicitar número de cuenta).
- * Prioridad por orden de ingreso de reserva de plaza.
- * Entregar fotocopia DNI y del pago de la reserva de plaza.
- * Válida hasta el 25 de septiembre.



Matrícula:

- * Del 07 de septiembre al 27 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.)
- * El proceso permanecerá abierto hasta agotar plazas o 31 de diciembre del año.



Antes del comienzo del curso:

- * Bolsa de vivienda.
- * Reuniones de coordinación con tutores y alumnos.
- * Listas de materiales para el curso 2015/2016.



Comienzo del curso:

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



📍 Avda. de Castilla-La Mancha, 30
45003, Toledo

☎ 925 257 729
925 257 417

✉ info@ehtoledo.com

💻 <http://ehtoledo.com>

📘 [facebook.com/escuelahosteleriatoledo](https://www.facebook.com/escuelahosteleriatoledo)

🐦 twitter.com/escuelahtoledo