




escuela
de hostelería Toledo

| Cursos de verano Escuela-plus 2015
Aficionados- Aficionados avanzados y Profesionales

Contenido

➡	Hacemos Escuela	3
➡	¿Qué se puede estudiar en la Escuela de Hostelería Toledo?	4
➡	¿Cursos para aficionados?	5
➡	¿Cursos para aficionados avanzados y profesionales?	6
➡	Plan general de cursos 2015.	8
➡	Programas.....	9
➡	Cocina general para aficionados.	9
➡	Postres para aficionados.	12
➡	Cocina de vanguardia.	15
➡	Cocina internacional.	18
➡	Curso de Inglés I (nivel intermedio).	21
➡	Curso de Inglés II (nivel avanzado).	24
➡	Curso intensivo de francés I para hostelería.	27
➡	Extra de Banquetes.	30
➡	Coctelería.	34

↪ 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.
- ✓ Formación para **aficionados** y amantes de la cocina y la hostelería no profesionales.

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.



➡ ¿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	

➡ ¿Cursos para aficionados?

Los cursos para aficionados de Escuela plus, son cursos cuyo fin es la extensión de la cultura gastronómica más allá de las lógicas fronteras que suponen los profesionales del sector.

Con estos cursos, damos la posibilidad de que el gran público se acerque al mundo gastronómico, desde una perspectiva que les permita apreciar las maravillas de las diferentes artes hosteleras, así como conseguir aplicar los conocimientos adquiridos en su vida diaria.

El programa de los distintos cursos que aquí se muestra es de carácter orientativo pudiendo sufrir pequeñas variaciones en función de las características e intereses de los distintos grupos.

La matrícula para estos cursos queda abierta el día 11/05/2015 y el orden de adjudicación de plazas corresponderá a la realización, por parte de los alumnos, del ingreso de la matrícula del curso.

El número mínimo de alumnos por grupo queda fijado en 10 alumnos (si no se llegara a este número el centro podrá rescindir la realización del curso devolviendo los conceptos abonados por los alumnos) y el máximo de 15/20 plazas.

El ingreso de la matrícula se realizará en metálico en la secretaría del centro docente.

Los alumnos que realicen el curso completo tendrán preferencia de plaza sobre los que lo realicen por jornadas, éstos abonarán el coste de cada jornada al inicio de la misma.

Para cerrar la matrícula el alumno deberá entregar en la secretaría del centro:

- ✓ Impreso de matrícula relleno.
- ✓ Fotocopia del D.N.I.

➡ ¿Cursos para aficionados avanzados y profesionales?

Los cursos de especialidades son cursos destinados a la ampliación de las competencias profesionales para aquellas personas que ya conocen el mundo hostelero bien porque trabajan en él, bien porque estudian o bien son personas que, no dedicándose profesionalmente a la hostelería, quieren mejorar y profundizar en sus conocimientos gastronómicos.

Son cursos de gastronomía y hostelería avanzada centrados en un aspecto concreto e impartidos por expertos en las distintas materias y suponen la expresión real de la filosofía de aprendizaje permanente a lo largo de toda la vida laboral que permite que los profesionales del sector basen su competencia en estrategias de calidad.

El programa de los distintos cursos que aquí se muestra es de carácter orientativo pudiendo sufrir pequeñas variaciones en función de las características e intereses de los distintos grupos.

La matrícula para estos cursos queda abierta el día 11/05/2015 y el orden de adjudicación de plazas corresponderá a la realización, por parte de los alumnos, del ingreso de la matrícula del curso.

El número mínimo de alumnos por grupo queda fijado en 10 alumnos (si no se llegara a este número el centro podrá rescindir la realización del curso devolviendo los conceptos abonados por los alumnos) y el máximo de 15 plazas.

El ingreso de la matrícula se realizará en metálico en la secretaría del centro docente.

Los alumnos que realicen el curso completo tendrán preferencia de plaza sobre los que lo realicen por jornadas (que deberán aguardar su matrícula al día previo al inicio de curso), éstos abonarán el coste de cada jornada al inicio de la misma.

Para cerrar la matrícula el alumno deberá entregar en la secretaría del centro:

- ✓ Impreso de matrícula relleno.
- ✓ Fotocopia del D.N.I. o tarjeta identificativa.

➔ Plan general de cursos 2015.

Nivel	Curso	Horas	Fechas	Horarios	PRECIO		
					General	Alumnos y familiares	Precio por día lectivo
Aficionado básico/medio	COCINA GENERAL	20	29 de junio a 22 de julio	Lunes y miércoles de 17,30 a 20,00	200,00 €	150,00 €	40,00 €
	POSTRES	20	30 de junio a 23 de julio	Martes y jueves de 17,30 a 20,00	200,00 €	150,00 €	40,00 €
	INGLÉS NIVEL INTERMEDIO	30	30 de junio a 30 de julio	Martes a jueves de 10,00 a 12,00	300,00 €	250,00 €	
	FRANCÉS I (A1)	40	1 de julio a 14 de julio	Lunes a viernes de 9,30 a 13,30	325,00€	225,00 €	
Aficionado avanzado y profesionales	COCINA DE VANGUARDIA	36	30 de junio a 23 de julio	Martes a jueves de 10,00 a 13,00	400,00 €	350,00 €	45,00 €
	COCINA INTERNACIONAL	36	30 de junio a 23 de julio	Martes a jueves de 10,00 a 13,00	350,00 €	300,00 €	45,00 €
	EXTRA DE BANQUETES	20	30 de junio a 23 de julio	Martes y jueves de 17,30 a 20,00	250,00 €	200,00 €	40,00 €
	COCTELERÍA	24	30 de junio a 23 de julio	Martes y jueves de 10,00 a 13,00	300,00 €	250,00 €	40,00 €
	INGLÉS AVANZADO	30	30 de junio a 30 de julio	Martes a jueves de 12,00 a 14,00	350,00 €	250,00 €	

➡ Programas.

➡ Cocina general para aficionados.

✓ Objetivos.

Introducir al alumno en el mundo de la cocina a través tanto de los ingredientes, las técnicas de cocinado más saludables y la combinación de nutrientes, se prestará especial atención a aquellas recetas y preparaciones que provengan de la cocina mediterránea.

✓ Desarrollo.

El curso se realizará en las tardes del mes de julio, los lunes y los miércoles, con una duración de dos horas y media por jornada diaria. La escuela les proporcionará los elementos necesarios para el desarrollo del curso desde materiales de cocina a otros materiales como el uniforme adecuado. El curso incluye diploma de asistencia para los alumnos inscritos en la modalidad de curso completo.

✓ Precio.

El precio del curso completo es de 200,00 euros que se abonarán en la matrícula o con fecha tope del primer día de clase.

Para los alumnos del centros así como sus familiares en primer grado el curso completo tendrá un coste de 150,00 €

Para las personas que, por motivos varios, no puedan seguir el desarrollo completo del curso, pueden contratar el mismo por sesiones diarias sueltas, en este caso el precio es de 40,00 euros por cada sesión (dos horas y media), y se abonará antes del comienzo de la sesión.

✓ Inscripciones.

La matrícula se hará en la secretaría del centro, el número mínimo de alumnos con matrícula completa, para iniciar el curso, será de 10 (en caso de no llegar a esa cifra el centro se reserva el derecho de anular la acción formativa devolviendo los conceptos abonados hasta la fecha por los alumnos).

✓ Programa.

DÍA		CONTENIDOS
Lunes 29/06/2015	Elaboración de ensaladas y salmorejos	Salmorejo de melón, melocotón y sandía. Ensalada templada de gambas y piña. Ensalada de espinacas, queso, pasas y frutos del mar
Miércoles 01/07/2015	Elaboración de pastas	Canelones de pollo, verduritas y frutos secos. Raviolis de merluza y espinacas con salsa de tomate Tallarines de tinta de calamar con chipirones
Lunes 06/07/2015	Elaboración de arroces	Risottos de queso manchego Ensalada de arroz Arroz con almejas y acelgas
Miércoles 08/07/2015	Elaboración de legumbres	Ensalada de legumbres y ave. Legumbres estofadas con verduritas y pescado Crema de legumbres con huevo en flor
Lunes 13/07/2015	Elaboración de verduras y hortalizas	Menestra de verduras Calabacín/Berenjena rellenas de crustáceos Crema de almortas
Miércoles 15/07/2015	Elaboración de pescados	Bacalao al papillote Merluza rellena en salsa verde Sardinas encurtidas con tomate concasé Chipirones rellenos de crustáceos

Lunes 20/07/2015	Elaboración de carnes	Lomo de cerdo relleno y asado Carrilladas estofadas Pollo relleno de hortalizas y fruta
Miércoles 22/07/2015	Elaboración de postres y frutas preparadas	Plátano flambeado Coctel de frutas preparadas Tarta de frutas Manzanas asadas Bandas de hojaldre con frutas

➡ Postres para aficionados.

✓ Objetivos.

Realizar toda clase de postres, desde aquellos más sencillos a otros más complejos, utilizando varias técnicas y materias primas.

✓ Desarrollo.

El curso se realizará en las tardes del mes de julio, los martes y los jueves, con una duración de dos horas y media por jornada diaria. La escuela les proporcionará los elementos necesarios para el desarrollo del curso desde materiales de cocina como el uniforme.

El curso incluye diploma de asistencia para los alumnos inscritos en la modalidad de curso completo.

✓ Precio.

El precio del curso completo es de 200,00 euros que se abonarán en la matrícula o con fecha tope del primer día de clase.

Para los alumnos del centros así como sus familiares en primer grado el curso completo tendrá un coste de 150,00 €

Para las personas que, por motivos varios, no puedan seguir el desarrollo completo del curso, pueden contratar el mismo por sesiones diarias sueltas, en este caso el precio es de 40,00 euros por cada sesión (dos horas y media), y se abonará antes del comienzo de la sesión.

✓ Inscripciones.

La matrícula se hará en la secretaría del centro, el número mínimo de alumnos con matrícula completa, para iniciar el curso, será de 10 (en caso de no llegar a esa cifra el centro se reserva el derecho de anular la acción formativa devolviendo los conceptos abonados hasta la fecha por los alumnos).

✓ Programa.

DÍA	CONTENIDOS
MARTES 30/06/2015	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentación del curso. 2. Muestra y utilización de maquinaria y menaje de pastelería. 3. Elaboración de masas batidas y esponjadas. 4. Elaboración de crepes rellenos de crema pastelera.
JUEVES 02/07/2015	<ol style="list-style-type: none"> 1. Glosario de productos más utilizados. 2. Elaboración de tarta San marcos. 3. Elaboración de tarta Sacher. 4. Elaboración de tarta Tiramisú.
MARTES 07/07/2015	<ol style="list-style-type: none"> 1. Azúcares, trabajo y decoración con clases de edulcorantes. 2. Elaboración de leche frita. 3. Elaboración de flanes. 4. Elaboración de puding.
JUEVES 09/07/2015	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilización y exposición del huevo en la cocina. 2. Elaboración de bizcocho fluido de chocolate. 3. Elaboración de brownie. 4. Elaboración de cremoso de queso y fresa.
MARTES 14/07/2016	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaboración de masa de bollería. 2. Elaboración de arroz con leche. 3. Elaboración de granizados y helados.
JUEVES 16/07/2015	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilización y exposición de los tipos de harina. 2. Elaboración de pastas y mignardises. rocas suizas – magdalenas – pastas de te – mazapán – lenguas de gato – duquesitas – mantecados – músicos

MARTES 21/07/2015	<ol style="list-style-type: none">1. Elaboración de palmeras.2. Elaboración de roscón de reyes.3. Tartas de manzana.
JUEVES 23/07/2015	<ol style="list-style-type: none">1. Masas escaldadas.2. Elaboración de buñuelos.3. Elaboración de Petit choux.4. Elaboración de ensaimadas.

➡ Cocina de vanguardia.

✓ Objetivos.

Introducir al alumno en el mundo de las vanguardias gastronómicas y de las nuevas técnicas en la cocina a través tanto de los ingredientes y las técnicas más novedosas, de la mano de los expertos de la Escuela de Hostelería Toledo.

✓ Desarrollo.

El curso se realizará en las mañanas del mes de julio, de lunes a jueves, con una duración de dos horas y media por jornada. La escuela les proporcionará los elementos necesarios para el desarrollo del curso desde materiales de cocina a otros materiales, los alumnos pueden traer su propio uniforme de cocina o el centro les proporcionará prendas adecuadas.

El curso incluye diploma de asistencia para los alumnos inscritos en la modalidad de curso completo.

✓ Precio.

El precio del curso completo es de 350,00 euros que se abonarán en la matrícula o con fecha tope del primer día de clase.

Para los alumnos del centro así como sus familiares, en primer grado, el curso completo tendrá un coste de 300,00 €

Para las personas que, por motivos varios, no puedan seguir el desarrollo completo del curso, pueden contratar el mismo por sesiones diarias sueltas, en este caso el precio es de 40,00 euros por cada sesión (tres horas), y se abonará antes del comienzo de la sesión (se ruega confirmar disponibilidad antes de la misma).

✓ Inscripciones.

La matrícula se hará en la secretaría del centro, el número mínimo de alumnos con matrícula completa, para iniciar el curso, será de 10 (en caso de no llegar a esa cifra el centro se reserva el derecho de anular la acción formativa devolviendo los conceptos abonados hasta la fecha por los alumnos).

✓ Programa.

DÍA		CONTENIDOS
MARTES 30/06/2015	Introducción a la vanguardia	La cocina sensorial. La importancia de la presentación y el emplata- do Introducción a las texturas
MIÉRCOLES 01/07/2015	Los gelificantes	Tipos y orígenes. Métodos para la aplicación. Utilidades. Elaboración de platos con gelificantes.
JUEVES 02/07/2015	Cocina tradicional y vanguardia I	Los asados tradicionales y su reelaboración
MARTES 07/07/2015	Cocina molecular	El nitrógeno: Utilidades. Características. Elaboraciones.
MIÉRCOLES 08/07/2015	Cocina fusión	Mar y montaña
JUEVES 09/07/2015	Cocina tradicional y vanguardia II	Guisos y potajes

MARTES 14/07/2014	Cocina con esferificantes	Tipos y orígenes. Métodos de aplicación. Utilidades. Elaboraciones.
MIÉRCOLES 15/07/2014	Espesantes, saborizantes y emulsionantes	Tipos y orígenes. Métodos de aplicación. Utilidades. Elaboraciones.
JUEVES 16/07/2014	Cocina tradicional y vanguardia III	Huevos y pastas: Métodos de aplicación. Elaboraciones y aplicaciones prácticas
MARTES 21/07/2014	Helados y sorbetes	Los helados y sorbetes. Composiciones. Aplicaciones.
MIÉRCOLES 22/07/2014	Panadería y bollería	Elaboración de panadería y bollería. Composición. Puntos importantes a tener en cuenta
JUEVES 23/07/2014	Cocina tradicional y vanguardia IV	Pescados. Tempuras. Airbags. Composiciones. Aplicaciones y elaboraciones.

➡ Cocina internacional.

✓ Objetivos.

El objetivo del curso es conocer y desarrollar cocinas de distintos países y continentes con bases y filosofías gastronómicas distintas a la española.

✓ Desarrollo.

El curso se realizará en las tardes del mes de julio, de lunes a jueves, con una duración de dos horas por jornada y un total de quince sesiones. La Escuela les proporcionará los elementos necesarios para el desarrollo del curso desde materiales de cocina hasta elementos de uniformidad.

El curso incluye diploma de asistencia para los alumnos inscritos en la modalidad de curso completo.

✓ Precio.

El precio del curso completo es de 350,00 euros que se abonarán en la matrícula, como límite el primer día de clase.

Para las personas que, por motivos varios, no puedan seguir el desarrollo completo del curso, pueden contratar el mismo por sesiones diarias sueltas, en este caso el precio es de 40,00 euros por cada sesión (dos horas y media), y se abonará antes del comienzo de la sesión.

Para los alumnos del centros así como sus familiares en primer grado el curso completo tendrá un coste de 300,00 €

✓ Inscripciones.

La matrícula se hará en la secretaría del centro, el número mínimo de alumnos con matrícula completa, para iniciar el curso, será de 10 (en caso

de no llegar a esa cifra el centro se reserva el derecho de anular la acción formativa devolviendo los conceptos abonados hasta la fecha por los alumnos).

✓ Programa.

DÍA		CONTENIDOS
MARTES 30/06/2015	JAPÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo yakitori • Fideos yakisoba • Goyza • Sopa miso
MIÉRCOLES 01/07/2015	GRECIA	<ul style="list-style-type: none"> • Gyros • Hummus • Mtabbal bathenjan
JUEVES 02/07/2015	MEXICO	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo al chipotle o flor • Huevos motuleños
MARTES 07/07/2015	TAILANDIA	<ul style="list-style-type: none"> • Pad thai • Rollito vietnamita
MIÉRCOLES 08/07/2015	JAPÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Sushi
JUEVES 09/07/2015	INDIA	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo gran amasala • Biryani • Navratan korma • Samosa • Tandoori de pollo
MARTES 14/07/2014	PERÚ	<ul style="list-style-type: none"> • Cebiche • Rocoto relleno • Tamacho • Arroz chaufa

MIÉRCOLES 15/07/2014	MEXICO	<ul style="list-style-type: none"> • Nachos vegetarianos • Quesadillas de flor de calabaza
JUEVES 16/07/2014	CHINA	<ul style="list-style-type: none"> • Rollito de primavera • Arroz kubak
MARTES 21/07/2014	FRANCIA	<ul style="list-style-type: none"> • Croissant salados y dulces • Ratatulle
MIÉRCOLES 22/07/2014	MARRUECOS	<ul style="list-style-type: none"> • Cous cous con Kourdadas de pollo • M"handas de pollo y frutos del mar
JUEVES 23/07/2014	ITALIA	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta fresca • Saltimboca

➡ Curso de Inglés I (nivel intermedio).

✓ **Objetivos.**

El curso de inglés pretende lograr una formación con un nivel intermedio en esta lengua de tal forma que refleje la capacidad de mantener una interacción, de hacerse entender en una variedad de situaciones y de saber cómo enfrentar de forma flexible problemas cotidianos.

Podrás adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para aumentar tu proyección profesional y personal.

Los objetivos a alcanzar en este curso y por áreas concretas se detallan a continuación:

✓ **OBJETIVO GENERALES**

Ser capaz de comprender los puntos principales de textos claros y en lengua estándar si tratan sobre cuestiones que le son conocidas, ya sea en situaciones de trabajo, de estudio o de ocio. Sabe desenvolverse en la mayor parte de las situaciones que pueden surgir durante un viaje por zonas donde se utiliza la lengua. Es capaz de producir textos sencillos y coherentes sobre temas que le son familiares o en los que tiene un interés personal. Puede describir experiencias, acontecimientos, deseos y aspiraciones, así como justificar brevemente sus opiniones o explicar sus planes.

✓ **OBJETIVO ESPECIFICOS**

Comprensión oral: Comprender las principales ideas de un discurso claro y en lengua estándar que trate temas cotidianos relativos al trabajo, la escuela o el tiempo de ocio, incluyendo breves narraciones e identificando tanto el mensaje general como los detalles específicos, siempre que el discurso esté articulado con claridad y con un acento normal.

Expresión oral: Comunicarse con razonable fluidez y con cierta seguridad tanto en asuntos que son habituales (familia, aficiones, trabajo, viajes, hechos de actualidad, etc.) como en los poco habituales, incluyendo temas más abstractos y culturales como pueden ser películas, libros, música, etc. Intercambiar, comprobar y confirmar informaciones en situaciones menos corrientes y explicando el motivo de un problema.

Comprensión escrita: Leer textos sencillos sobre hechos concretos que tratan sobre temas relacionados con su especialidad con un nivel de comprensión satisfactorio.

Expresión escrita: Escribir textos sencillos y cohesionados sobre una serie de temas cotidianos dentro de su campo de interés enlazando una serie de distintos elementos breves en una secuencia lineal (descripción de sentimientos y reacciones, narración de hechos determinados como, por ejemplo, un viaje reciente, real o imaginado, etc.). Escribir informes breves en formato convencional con información personal (por ejemplo, un currículum vitae) o sobre hechos habituales y los motivos de ciertas acciones.

✓ Desarrollo.

El curso se realizará en las mañanas del mes de julio, de martes a jueves, con una duración de dos horas por jornada.

✓ Precio.

El precio El precio del curso completo es de 300,00 euros que se abonarán en la matrícula, como límite el primer día de clase.

Para los alumnos del centros así como sus familiares en primer grado el curso completo tendrá un coste de 250,00 €.

Este curso sólo está disponible en la modalidad de curso completo.

✓ Inscripciones.

La matrícula se realizará en la secretaría del centro, el número mínimo de alumnos con matriculados, para iniciar el curso, será de 10 (en caso de no llegar a esa cifra el centro se reserva el derecho de anular la acción formativa devolviendo los conceptos abonados hasta la fecha por los alumnos) en número máximo de alumnos es de 15.

➡ Curso de Inglés II (nivel avanzado).

✓ **Objetivos.**

A través de este curso, el alumno obtendrá la base teórico práctica necesaria para desenvolverse eficazmente en este idioma, además de reforzar las expectativas laborales comunicándose de manera fluida en inglés.

Los objetivos a alcanzar en este curso por áreas concretas se detallan a continuación:

OBJETIVOS GENERALES

Ser capaz de entender las ideas principales de textos **complejos** que traten de temas tanto concretos como abstractos, incluso, si son de carácter técnico, siempre que estén dentro de su campo de especialización. Puede relacionarse con hablantes nativos con un grado suficiente de fluidez y naturalidad de modo que la comunicación se realice sin esfuerzo por parte de ninguno de los interlocutores. Puede producir textos claros y detallados sobre temas diversos así como defender un punto de vista sobre temas generales indicando los pros y los contras de las distintas opciones.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Comprensión oral: Comprender tanto conversaciones cara a cara como discursos retransmitidos, sobre temas, habituales o no, de la vida personal, social, académica o profesional. Comprender las ideas principales de un discurso complejo que trate tanto temas concretos como abstractos pronunciados en un nivel de lengua estándar, con líneas complejas de argumentación siempre que el tema sea razonablemente conocido y el desarrollo del discurso se facilite con marcadores explícitos.

Expresión oral: Realizar descripciones y presentaciones claras y detalladas sobre una amplia serie de asuntos relacionados con su especialidad, ampliando y defendiendo sus ideas con aspectos complementarios y ejemplos relevantes. Participar en conversaciones con la fluidez y espontaneidad suficientes para que se produzca una interacción satisfactoria con hablantes nativos.

Comprensión escrita: Leer con un alto grado de independencia, adaptando el estilo y la velocidad de lectura a distintos textos y finalidades y utilizando fuentes de referencia apropiadas de forma selectiva. Tener un amplio vocabulario activo de lectura aunque se sigan teniendo algunas dificultades con modismos poco frecuentes.

Expresión escrita: Escribir textos claros y detallados sobre una variedad de temas relacionados con su especialidad, así como sobre hechos y experiencias reales o imaginarias, sintetizando y evaluando información y argumentos procedentes de varias fuentes. Escribir textos estructurados con arreglo al género elegido como, por ejemplo, reseñas de libros, películas u obras de teatro.

✓ Desarrollo.

El curso se realizará en las mañanas del mes de julio, de martes a jueves, con una duración de dos horas por jornada.

✓ Precio.

El precio El precio del curso completo es de 350,00 euros que se abonarán en la matrícula, como límite el primer día de clase.

Para los alumnos del centros así como sus familiares en primer grado el curso completo tendrá un coste de 250,00 €.

Este curso sólo está disponible en la modalidad de curso completo.

✓ Inscripciones.

La matrícula se realizará en la secretaría del centro, el número mínimo de alumnos con matriculados, para iniciar el curso, será de 10 (en caso de no llegar a esa cifra el centro se reserva el derecho de anular la acción formativa devolviendo los conceptos abonados hasta la fecha por los alumnos) en número máximo de alumnos es de 15.

➡ Curso intensivo de francés I para hostelería.

✓ **Objetivos.**

Los cursos de Francés pretenden lograr una formación básica en esta lengua que te permita satisfacer las necesidades fundamentales de comunicación cotidiana y profesional; sentando la base para que puedas ir especializándote en la misma, de manera que vayas consiguiendo desenvolverte en el ejercicio de tu profesión en servicios de restauración y hostelería con cada vez más independencia.

Los cursos pretenden que consigas dominar la comunicación oral y escrita para desenvolverte en situaciones de tu entorno profesional (y cotidiano). Así mismo, pretenden que conozcas los aspectos socioculturales y económicos más destacados de las regiones de habla francesa para que puedas identificar mejor las necesidades, motivaciones y expectativas de clientes o socios, para que puedas asesorar y proponer las mejores alternativas; empleando la lengua francesa. Los objetivos a alcanzar en este PRIMER CURSO por áreas concretas se detallan a continuación y aspiran a que obtengas el **nivel A1**:

- ✓ Reconocer información profesional y cotidiana contenida en discursos orales emitidos en lengua estándar, analizando el contenido global del mensaje y relacionándolo con los recursos lingüísticos correspondientes.
- ✓ Interpretar información profesional contenida en textos escritos sencillos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.
- ✓ Emitir mensajes orales claros y estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales: identificar demandas

de clientes o socios para poder dar respuesta con las sugerencias que más se adecúen.

- ✓ Elaborar textos sencillos en lengua estándar, relacionando reglas gramaticales con la finalidad de los mismos.
- ✓ Aplicar actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera: identificar y analizar procedimientos de actuación ante situaciones imprevistas (quejas, reclamaciones,...)
- ✓ Ir familiarizándose con la caracterización y formalización de procesos y documentación propios a la prestación de “Servicios en Restauración”, “Servicios en Sala”, “Cocina”, u otros oficios de la profesión:
 - Caracterización en francés de los procesos relacionados con las tareas específicas del Servicio.
 - Identificación y formalización de documentos asociados a la cocina y la restauración en francés.
 - Caracterización y aplicación de procesos de comunicación y técnicas de protocolo e imagen personal utilizando el francés.
 - Caracterización de actos protocolarios y sistema de organización de invitados en francés.

✓ **Desarrollo.**

El curso se realizará en las mañanas del mes de julio, de lunes a viernes, con una duración de cuatro horas por jornada (con un descanso de 20 min.) y un total de diez sesiones que se desarrollarán entre el 1 de julio y el 14 de julio de 2015.

✓ **Precio.**

El precio El precio del curso completo es de 325,00 euros que se abonarán en la matrícula, como límite el primer día de clase.

Para los alumnos del centros así como sus familiares, en primer grado, el curso completo tendrá un coste de 225,00 €.

Este curso sólo está disponible en la modalidad de curso completo.

✓ **Inscripciones.**

La matrícula se realizará en la secretaría del centro, el número mínimo de alumnos con matriculados, para iniciar el curso, será de 10 (en caso de no llegar a esa cifra el centro se reserva el derecho de anular la acción formativa devolviendo los conceptos abonados hasta la fecha por los alumnos) en número máximo de alumnos es de 15.

➔ **Extra de Banquetes.**

✓ **Objetivos.**

¿Cuánto personal eventual trabaja en banquetes y congresos en Castilla La Mancha? Solo hay que pensar en esta pregunta para captar la necesidad formativa.

Todo este personal tiene otros empleos, ya que estos servicios son muy puntuales y por temporadas, esto nos lleva a que cualquier persona es válida, con lo cual el nivel de conocimientos en esta parcela de la restauración es mínimo. Con este curso se aumentaría el nivel de calidad en los servicios de banquetes.

En Toledo aparte de los salones ya existentes, que son muchos, hay mas de una decena de hoteles en proyecto, el palacio de congresos, plan de excelencia turística, etc. Debido a todo esto creemos que tiene una gran importancia formar a personal de banquetes para dar la calidad que nuestra comunidad merece.

✓ **Desarrollo.**

El curso se realizará en las tardes del mes de julio, los martes y los jueves, con una duración de dos horas y media por jornada diaria, de 17,30 a 20,00. La escuela les proporcionará los elementos necesarios para el desarrollo del curso como materiales de sala. El curso incluye diploma de asistencia para los alumnos inscritos en la modalidad de curso completo.

✓ Precio.

El precio del curso completo es de 250,00 euros que se abonarán en la matrícula o con fecha tope del primer día de clase. Para los alumnos del centro así como sus familiares en primer grado el curso completo tendrá un coste de 200,00 €

Para las personas que, por motivos varios, no puedan seguir el desarrollo completo del curso, pueden contratar el mismo por sesiones diarias sueltas, en este caso el precio es de 40,00 euros por cada sesión (dos horas y media), y se abonará antes del comienzo de la sesión.

✓ Inscripciones.

La matrícula se hará en la secretaría del centro, el número mínimo de alumnos con matrícula completa, para iniciar el curso, será de 10 (en caso de no llegar a esa cifra el centro se reserva el derecho de anular la acción formativa devolviendo los conceptos abonados hasta la fecha por los alumnos).

✓ Programa.

DÍA	CONTENIDOS TEORICO/PRACTICOS
<p>Martes 30/06/2015</p> <p>Normas de protocolo en la restauración.</p>	<p>A) Contenidos teóricos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- El protocolo en la restauración.- <ul style="list-style-type: none"> - Protocolo ordinario. - Protocolo oficial. 2.- Tipos de protocolo.- <ul style="list-style-type: none"> - Protocolo estructural. - Protocolo de gestión. - Protocolo de atención a personalidades. - Protocolo de eficacia personal. <p>B) Contenidos prácticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desarrollo de ejemplificaciones: <ol style="list-style-type: none"> 1.Realización de diferentes presidencias en diferentes montajes de mesas. 2.Supuestos de colocación de banderas. 3.Rueda de prensa. Diferentes modalidades.
<p>Jueves 02/07/2015</p> <p>Banquetes. Conceptualización. Tipos. I</p>	<p>A) Contenidos teóricos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Montaje de mesas para banquetes. <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de mesas. 2.- Mise-en-place para banquetes. <ul style="list-style-type: none"> - El preservicio en los banquetes. 3.- Servicio de banquetes. <ul style="list-style-type: none"> - El desarrollo del servicio de banquetes.
<p>Martes 07/07/2015</p> <p>Banquetes. Conceptualización. Tipos. II</p>	<p>B) Contenidos prácticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Montar los diferentes tipos de mesas para banquetes. - Realizar la mise-en-place para un banquete. - Simulación de un servicio completo de banquetes.
<p>Jueves 09/07/2015</p> <p>Banquetes. Conceptualización. Tipos. III</p>	<p>B) Contenidos prácticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Montar los diferentes tipos de mesas para banquetes. - Realizar la mise-en-place para un banquete. - Simulación de un servicio completo de banquetes.

<p>Martes 14/07/2015</p>	<p>Diseño de diferentes tipos de oferta. Planificación de banquetes. I</p>	<p>A) Contenidos teóricos: 1.- Diseño de diferentes tipos de oferta.- - Cocteles. - Desayunos y reuniones de trabajo. 2.- Planificación de banquetes. - Datos personales del cliente. - Datos específicos del banquete, planificación y desarrollo.</p>
<p>Jueves 16/07/2015</p>	<p>Diseño de diferentes tipos de oferta. Planificación de banquetes II</p>	<p>B) Contenidos prácticos: - Realización de simulaciones de diseño de los diferentes tipos de oferta. - Simulaciones de planificación de diferentes tipos de banquetes.</p>
<p>Martes 21/07/2015</p>	<p>Sistemática de preservicio y servicio de banquetes a domicilio. I</p>	<p>A) Contenidos teóricos: 1.- Mobiliario especial y material de hostelería. - Mobiliario especial. - Utillaje. 2.- Alimentos y elaboraciones. - Adaptación de menús para este tipo de eventos. 3.- Personal de servicio. - Organización y necesidad de personal.</p>
<p>Jueves 23/07/2015</p>	<p>Sistemática de preservicio y servicio de banquetes a domicilio. II</p>	<p>B) Contenidos prácticos: - Simulación de preparación de un catering. - Diseño de diferentes menús para catering. - Simulación de organización de personal para un servicio a domicilio.</p>

➔ **COCTELERÍA.**

✓ **Objetivos.**

Aprender los aspectos básicos del servicio de bar americano y organización, así como las técnicas necesarias para la realización de cocteles y cafés especiales.

✓ **Desarrollo.**

El curso se realizará en las tardes del mes de julio, los lunes y los miércoles, con una duración de tres horas por jornada diaria, de 10,00 a 13,00. La escuela les proporcionará los elementos necesarios para el desarrollo del curso como materiales de sala. El curso incluye diploma de asistencia para los alumnos inscritos en la modalidad de curso completo.

✓ **Precio.**

El precio del curso completo es de 300,00 euros que se abonarán en la matrícula o con fecha tope del primer día de clase.

Para los alumnos del centros así como sus familiares en primer grado el curso completo tendrá un coste de 250,00 €

Para las personas que, por motivos varios, no puedan seguir el desarrollo completo del curso, pueden contratar el mismo por sesiones diarias sueltas, en este caso el precio es de 40,00 euros por cada sesión (dos horas y media), y se abonará antes del comienzo de la sesión.

✓ **Inscripciones.**

La matrícula se hará en la secretaría del centro, el número mínimo de alumnos con matrícula completa, para iniciar el curso, será de 10 (en caso de no llegar a esa cifra el centro se reserva el derecho de anular la acción formativa devolviendo los conceptos abonados hasta la fecha por los alumnos).

✓ Programa.

DÍA	CONTENIDOS TEORICO/PRACTICOS	
Martes 30/06/2015	El bar americano. Funciones, maquinaria, aspectos a destacar. Cafés especiales. I	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de la maquinaria del bar, • Elaboración de cafés.
Jueves 02/07/2015	El bar americano. Funciones, maquinaria, aspectos a destacar. Cafés especiales. II	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de Funciones del personal. • Conocimiento de la maquinaria del bar, • Elaboración de cafés.
Martes 07/07/2015	Origen, tipos y elaboración de aguardientes y licores. I	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos básicos sobre todas las bebidas, con alcohol y sin alcohol
Jueves 09/07/2015	Origen, tipos y elaboración de aguardientes y licores. II	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos básicos sobre todas las bebidas, con alcohol y sin alcohol
Martes 14/07/2015	Coctelería. Técnica, decoración, asociación de bebidas. I	<ul style="list-style-type: none"> • Conociento y manejo básico del material de Coctelería I
Jueves 16/07/2015	Coctelería. Técnica, decoración, asociación de bebidas. II	<ul style="list-style-type: none"> • Conociento y manejo básico del material de Coctelería II
Martes 21/07/2015	Coctelería nacional, internacional e imaginativa. I	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración y presentación de cocteles
Jueves 23/07/2015	Coctelería nacional, internacional e imaginativa. II	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración y presentación de cocteles de autor.

 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