



escuela *de hostelería Toledo*

| Ciclos Formativos de Grado Medio 2025-2026. Presencial

Contenido

1.	HISTORIA	3
2.	LA OFERTA FORMATIVA HOMOLOGADA	4
3.	POR QUE ELEGIR LA ESCUELA DE HOSTELERIA DE TOLEDO	5
4.	ESTUDIOS FORMATIVOS	6
5.	GRADO MEDIO Y SU DURACION	7
6.	Quienes pueden cursar FORMACION PROFESIONAL	7
7.	BENEFICIOS con la titulación en la Formación Profesional	8
8.	Estructura académica.	9
9.	TARIFAS	10
10.	Matrícula.	12

1. HISTORIA

La **ESCUELA DE HOSTELERÍA TOLEDO** se fundó en 1997, como la PRIMERA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE CASTILLA LA MANCHA de formación PRIVADA, y la PRIMERA HOMOLOGADA por el MINISTERIO DE EDUCACION DEL GOBIERNO DE ESPAÑA en Castilla La Mancha.

Pioneros en EDUCACION GASTRONOMICA con casi 30 años de enseñanza DE FORMACION PROFESIONAL en ALTA HOSTELERIA:

- 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.

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**).



2. LA OFERTA FORMATIVA HOMOLOGADA:

1. PRESENCIAL
2. A DISTANCIA - ONLINE (NACIONAL E INTERNACIONAL)
AMBAS homologadas por el MINISTERIO DE EDUCACION del
GOBIERNO DE ESPAÑA

CONTAMOS CON:

Plataforma ONLINE:

Aprendizaje digital para cualquier persona que desee aprender en el mundo de la hostelería sean cual sean sus circunstancias, y sea donde sea que este.

Programa de **ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES**

Complementarán, de manera decisiva, el currículum del alumno de cara a la posible inserción, del mismo, en el mercado laboral en unas condiciones óptimas.

- Destacamos:
 - **CLASES MAGISTRALES** sobre **productos PREMIUM** (Jamón Ibérico puro de Bellota, licores y destilados) o **técnicas punteras** (cocinar al vacío) en el mercado que se desarrollan a lo largo del curso.

3. POR QUE ELEGIR LA ESCUELA DE HOSTELERIA DE TOLEDO

- **99% de EMPLEO UNA VEZ FINALIZADA LAS PRACTICAS DEL CURSO, ya sea GRADO SUPERIOR O GRADO MEDIO.**
- **RESTAURANTE GASTRONÓMICO DE COCINA CREATIVA** de la Escuela de Hostelería Toledo, **EL ALUMNO** realizará prácticas todos los días, donde comenzara a vivir **LA EXPERIENCIA REAL** de cocinar y de atender a clientes **REALES**.
- **Bolsa de trabajo en restaurantes con ESTRELLA MICHELIN, CADENA DE HOTELES DE LUJO.** Contamos con una importante bolsa de empleo en la que se recogen los mejores restaurante de España, cadenas de hoteles de gran prestigio INTERNACIONAL confían en nosotros para continuar con la formación de nuestros alumnos preparados para la vida real .

Restaurantes/Hoteles que confían en nosotros para nuestros alumnos



4. ¿ESTUDIOS FORMATIVOS - Escuela de Hostelería Toledo?

Tipo de formación	Nivel	Especialidad	Régimen			Financiación	
			Presencial	Semi-presencial	E-learning	Privada	Sub./Concertada
Grados (homologados por el Ministerio de Educación)	FPB	Cocina y restauración	SI	NO	NO	NO	SI
	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.	Próx.	Próx.	SI
		Operaciones básicas de restaurante y bar	SI	Próx.	Próx.	Próx.	SI
		Operaciones básicas de catering	SI	Próx.	Próx.	Próx.	SI
	Nivel 2	Cocina y gastronomía	SI	Próx.	Próx.	Próx.	SI
		Servicios de restaurante	SI	Próx.	Próx.	Próx.	SI
		Servicios de bar y cafetería	SI	Próx.	Próx.	Próx.	SI
	Nivel 3	Dirección de cocina	SI	Próx.	Próx.	Próx.	SI
		Dirección en restauración	SI	Próx.	Próx.	Próx.	SI
		Gestión de procesos de servicio	SI	Próx.	Próx.	Próx.	SI
Accionados	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	Camet profesional	Manipulador de alimentos	Próx.	NO	SI	SI	NO
	Idiomas	Inglés	SI	SI	SI	SI	NO
		Francés	SI	SI	SI	SI	NO
		Alemán	SI	NO	NO	SI	NO

5. ¿Qué es el Grado MEDIO y duración ?

El Grado MEDIO (2 años) 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 incluye tanto la formación profesional de base como la formación profesional específica de grado medio y superior.

La duración de cada Ciclo es variable en función de la competencia profesional de cada uno, **redondeando las 2.000 horas**. Aproximadamente el 30% 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.

6. ¿Quiénes pueden cursar Formación Profesional?

Quienes posean alguna de las titulaciones o estudios siguientes:

- Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (E.S.O)
- Técnico Auxiliar
- Haber cursado formación profesional básica.
- Técnico
- Haber superado otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores
- Haber cursado un ciclo de formación profesional básica.

7. ¿Qué **BENEFICIOS SE OBTIENEN** con la titulación en la- Formación Profesional?

- ACCESO al título de Técnico Superior.

8. Estructura académica.

Ciclo	Asignatura	Curso	Horas	Horas semanales
Asignaturas del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía	0046. Preelaboración y conservación en cocina	1º	222	7
	0047. Técnicas culinarias	1º	242	7
	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	1º	180	5
	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	1º	66	2
	0156. Inglés profesional para ciclos formativos de grado medio	1º	60	2
	1664. Digitalización aplicada al sector productivo	1º	50	2
	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	1º	40	1
	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	1º	80	3
	1713. Proyecto intermodular de cocina y gastronomía	1º	27	1
	0028. Postres en restauración	2º	279	7
	0045. Ofertas gastronómicas	2º	121	3
	0048. Productos culinarios	2º	465	12
	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	2º	60	3
	OP. Cocina creativa (podría sufrir cambios)	2º	80	4
	1713. Proyecto intermodular de cocina y gastronomía	2º	28	1

Esta oferta formativa se complementará con diversos seminarios prácticos y clases extraordinarias con el fin de ampliar los conocimientos al alumno y ponerle en contacto con los más reconocidos profesionales del sector.

Los cursos, en la modalidad presencial se matricularán de manera completa, las segundas matrículas y/o matrículas modulares se pasarán a la oferta e-learning.

Asignaturas del ciclo formativo de Servicios en restauración	0150. Operaciones básicas en bar-cafetería	1º	275	8
	0151. Operaciones básicas en restaurante	1º	304	9
	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	1º	66	2
	0155. Técnicas de comunicación en restauración	1º	65	2
	0156. Inglés profesional para ciclos formativos de grado medio	1º	60	2
	1664. Digitalización aplicada al sector productivo	1º	50	2
	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	1º	40	1
	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	1º	80	3
	1713. Proyecto intermodular de cocina y gastronomía	1º	27	1
	0045. Ofertas gastronómicas	2º	121	3
	0152. Servicios en bar-cafetería	2º	270	7
	0153. Servicio en restaurante y eventos especiales	2º	307	8
	0154. El vino y su servicio	2º	164	4
	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	2º	60	3
	OP. Inglés aplicado a la alta restauración (pendiente de aprobación)	2º	80	4
	1713. Proyecto intermodular de servicios en restauración	2º	28	1

Esta oferta formativa se complementará con diversos seminarios prácticos y clases extraordinarias con el fin de ampliar los conocimientos al alumno y ponerle en contacto con los más reconocidos profesionales del sector.

Los cursos, en la modalidad presencial se matricularán de manera completa, las segundas matrículas y/o matrículas modulares se pasarán a la oferta e-learning.

9. TARIFAS.

Opción A. PAGO AL CONTADO DEL CURSO

1er. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Al contado	1.600,00 €
	Total 1er. Curso	2.600,00 €
2o. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Al contado	1.400,00 €
	Total 2o. Curso	2.400,00 €
Total, Grado Medio		5.000,00 €

Opción B. PAGO FRACCIONADO EN 10 CUOTAS

1er. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Fraccionado (10 Cuotas 180€)	1.800,00 €
	Total 1er. Curso	2.800,00 €
2o. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Fraccionado (10 Cuotas 160€)	1.600,00 €
	Total 2o. Curso	2.600,00 €
Total, Grado Medio		5.400,00 €

El grupo mínimo de alumnos necesario para comenzar las actividades lectivas será de 15 alumnos (número mínimo con matrícula cerrada a día 05 de septiembre de 2025). En caso de no alcanzarse, la Escuela realizará una modalidad alternativa de impartición, con clases presenciales prácticas y las clases teóricas se realizarán en plataforma virtual homologada por la Consejería de Educación.

Estos precios **INCLUYEN**:

1. **Clases presenciales integrales que cubren todo el plan de estudios del Grado, asegurando una experiencia educativa completa y enriquecedora.**
2. **Seguro escolar incluido para garantizar la seguridad y bienestar de nuestros estudiantes en todo momento.**
3. **Acceso ilimitado y disfrute de nuestras modernas aulas, instalaciones y servicios compartidos, disponibles según los horarios y modalidades establecidos.**
4. **Oportunidades de prácticas profesionales en empresas líderes del sector, brindando una invaluable experiencia laboral y conexiones en el mundo real.**
5. **Participación garantizada en una amplia gama de seminarios exclusivos organizados por la escuela, diseñados para enriquecer tu conocimiento y habilidades.**
6. **Acceso completo a nuestra plataforma educativa digital Escuela-D, facilitando el aprendizaje y la colaboración en línea desde cualquier lugar.**
7. **Licencia premium de Office 365 para 5 dispositivos fijos y 5 dispositivos móviles, junto con correo electrónico personalizado @ehtoledo.com y almacenamiento en la nube en OneDrive.**

Queda **EXCLUIDO** del precio.

- Materiales de uso personal del alumno (material de oficina, libros, etc.)
- Uniforme.

10. Matrícula e Inscripción.

Condiciones particulares del proceso de matriculación:

- El plazo de matrícula en la convocatoria ordinaria abrirá el 22 de abril de 2025 y cerrará el 05 de septiembre de 2025.
- Las plazas se concederán por orden de reserva y quedarán sujetas a la fecha de realización del pago de la misma.
- Los **ALUMNOS INTERNACIONALES** deberán abonar la matrícula del curso de **1.000,00 €** para obtener el certificado de matrícula que permita la tramitación del visado de estudiante, **EL CENTRO NO SERÁ RESPONSABLE DE LA NO OTORGACIÓN DEL VISADO** y no devolverá los conceptos abonados.
- Los pagos realizados por el alumno en concepto de matrícula y cuotas del curso no serán devueltos al alumno, excepto por motivos imputables al Centro.

- El alumno deberá entregar:
 - D.N.I., NIE o pasaporte.
 - Justificante del pago.
 - Cta. Ingreso de Matrícula a nombre de Escuela Hostelería Toledo (*puede encontrar el número de cuenta en el formulario de matrícula*).
 - Cantidad: **1.000,00 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.

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

- 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