



| Ciclos Formativos de Grado Medio 2025-2026.

VIRTUAL

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

ALCHEMIST

Juan Cerdeño
CIGARRAL DEL ÁNGEL



FOUR SEASONS



adolfo
restaurante

skina**

MELIÀ HOTELS INTERNATIONAL

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	
	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	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 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.

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. ¿Qué es Escuela D- (VIRTUAL) ?

La Escuela-D es la plataforma de aprendizaje para la modalidad e-learning (ONLINE) de la Escuela de Hostelería de Toledo.

La Escuela-D es la herramienta que permite a los alumnos adaptar las enseñanzas a su forma de vida o sus necesidades más allá de la estructura normal que imponen los ciclos reglados.

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, por lo que tu título obtenido en la Escuela-D tiene el mismo valor.

Los cursos de Escuela-D son principalmente online y se complementan, de manera voluntaria, con seminarios prácticos en los que el alumno pondrá a prueba sus conocimientos y tendrá un contacto más directo con la Escuela y sus profesores.

Estos seminarios se celebrarán a petición del alumno, al mes el alumno dispone de 10 horas (no acumulables) de seminario presencial en el centro.

9. ¿Por qué estudiar en Escuela-D (oferta VIRTUAL)?

La Escuela-D está **diseñada** especialmente **para** aquellos estudiantes que **NO tienen la flexibilidad de asistir a clases tradicionales** debido a compromisos laborales, distancia geográfica o por estar matriculados en otras materias. Nuestros cursos son completos y ofrecen una intensa tutorización para garantizar el éxito del alumno.

En la Escuela-D, te ofrecemos la oportunidad de adquirir competencias laborales acreditables a tu propio ritmo. Nuestro enfoque único y personalizado se adapta a tus necesidades individuales, permitiéndote crear un proceso de aprendizaje único y personalizado. Además, ofrecemos sesiones prácticas opcionales para complementar tu formación.

Estudiar en la Escuela-D te brinda la oportunidad de obtener la titulación necesaria para destacarte en el mercado laboral de manera conveniente y cómoda. ¡No dejes pasar esta oportunidad de alcanzar tus metas profesionales desde la comodidad de tu hogar

10. Estructura académica ONLINE.

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

GRADO MEDIO: TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

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

11. TARIFAS (VIRTUAL)

Precios en ambos ciclos completos

Opción A. PAGO AL CONTADO DEL CURSO

1er. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Al contado	1.700,00 €
	Total 1er. Curso	2.700,00 €
2o. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Al contado	1.300,00 €
	Total 2o. Curso	2.300,00 €
Total Grado Medio		5.000,00 €

Opción B. PAGO FRACCIONADO EN 10 CUOTAS

1er. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Fraccionado (10 cuotas 190€)	1.900,00 €
	Total 1er. Curso	2.900,00 €
2o. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Fraccionado (10 cuotas 150€)	1.500,00 €
	Total 2o. Curso	2.500,00 €
Total Grado Medio		5.400,00 €

Precios para asignaturas sueltas y/u oferta modular

Ciclo	Asignatura	Curso	Precio	Horas	Prácticas
Asignaturas del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía	0046. Preelaboración y conservación en cocina	1º	690 €	222	SI
	0047. Técnicas culinarias	1º	750 €	242	SI
	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	1º	560 €	180	SI
	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	1º	205 €	66	NO
	0156. Inglés profesional para ciclos formativos de grado medio	1º	185 €	60	NO
	1664. Digitalización aplicada al sector productivo	1º	155 €	50	NO
	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	1º	125 €	40	NO
	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	1º	250 €	80	NO
	1713. Proyecto intermodular de cocina y gastronomía	1º	80 €	27	NO
	0028. Postres en restauración	2º	810 €	279	SI
	0045. Ofertas gastronómicas	2º	350 €	121	NO
	0048. Productos culinarios	2º	1.350 €	465	SI
	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	2º	175 €	60	NO
	OP. Cocina creativa (podría sufrir cambios)	2º	300 €	80	SI
	1713. Proyecto intermodular de cocina y gastronomía	2º	80 €	28	NO

	Asignaturas	Curso	Precio	Horas	Prácticas
Asignaturas del ciclo formativo de Servicios en restauración	0150. Operaciones básicas en bar-cafetería	1º	853 €	275	SI
	0151. Operaciones básicas en restaurante	1º	943 €	304	SI
	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	1º	205 €	66	NO
	0155. Técnicas de comunicación en restauración	1º	205 €	65	SI
	0156. Inglés profesional para ciclos formativos de grado medio	1º	185 €	60	NO
	1664. Digitalización aplicada al sector productivo	1º	155 €	50	NO
	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	1º	125 €	40	NO
	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	1º	250 €	80	NO
	1713. Proyecto intermodular de cocina y gastronomía	1º	80 €	27	NO
	0045. Ofertas gastronómicas	2º	350 €	121	NO
	0152. Servicios en bar-cafetería	2º	785 €	270	SI
	0153. Servicio en restaurante y eventos especiales	2º	895 €	307	SI
	0154. El vino y su servicio	2º	485 €	167	SI
	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	2º	175 €	60	NO
	OP. Inglés aplicado a la alta restauración (pendiente de aprobación)	2º	300 €	80	SI
	1713. Proyecto intermodular de servicios en restauración	2º	80 €	28	NO

Estos precios incluyen:

- Seminarios presenciales de resolución de dudas que abarquen los módulos prácticos de profesión del Grado Superior elegido (máximo de 10 horas mensuales, a propuesta del alumno y/o tutor y con la aprobación necesaria del tutor) y asistencia a la actividad de restaurante gastronómico (de manera ilimitada)
- Seguro escolar para las clases presenciales y prácticas finales.
- 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 durante los seminarios prácticos.
- Acceso a la plataforma educativa digital Escuela-D
- Material didáctico de apoyo al estudiante (apuntes, libros de texto)

Queda excluido del precio.

- Materiales de uso personal del alumno
- Materiales de prácticas personales en casa
- Uniforme del alumno

12. 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 30 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 el 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