



escuela  
*de hostelería Toledo*

**| Ciclos Formativos de Grado Superior 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 SUPERIOR Y SU DURACION	7
6.	Quienes pueden cursar FORMACION PROFESIONAL	7
7.	Qué titulación se obtiene en la Formación Profesional	8
8.	BENEFICIOS con la titulación en la Formación Profesional	9
9.	Estructura académica.	10
10.	TARIFAS	12
14.	Matrícula.	14

## 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 Superior y duración ?

El Grado Superior (2 y 3 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, **rondando las 2.000 horas**. La modalidad de simultaneidad de estudios supone **más de 3.000** horas de formación profesional. 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:

- Bachillerato.
- Poseer un título de técnico de la familia profesional.
- 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.
- Tener un título de técnico (grado medio) de la familia profesional.

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

- ACCESO a determinadas **Enseñanzas Universitarias** relacionadas con los estudios de Formación Profesional cursados, que se determinen en la normativa correspondiente.

## 8. Grado Superior internacional en simultaneidad.

### En tres cursos académicos y en dos especialidades: Dirección de Cocina y Dirección de Servicios en Restauración

#### ¿QUÉ ES?:

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.

	Asignaturas	Curso	Horas	Horas se- manales
<b>Asignaturas del ciclo simultáneo de dirección de cocina y dirección de servicios en res- tauración</b>	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	1º	260	8
	0499. Procesos de elaboración culinaria	1º	311	9
	0179. Inglés profesional para ciclos formativos de g. superior	1º	60	2
	1665. Digitalización aplicada al sector productivo	1º	50	2
	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	1º	40	1
	0510. Procesos de servicio en restaurante	1º	300	9
	0180. Francés	1º	110	3
	0501. Gestión de la calidad y la higiene alimentarias (DS)	1º	74	2
	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	2º	65	2
	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	2º	305	6
	0502. Gastronomía y nutrición	2º	50	2
	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en rest.	2º	95	2
	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	2º	80	3
	0505. Proyecto intermodular de dirección de cocina	2º	27	1
	0509. Procesos de servicio en bar cafetería	2º	345	7
	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	2º	175	3
	0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en res- tauración	2º	200	4
	0513. Proyecto intermodular de dirección de servicios en rest.	2º	27	1
	0500. Gestión de la producción en cocina	3º	240	5
	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	3º	60	3
	OP. Cocina creativa (pendiente de aprobación)	3º	80	3
	0505. Proyecto intermodular de dirección de cocina	3º	28	1
	0511. Sumillería	3º	161	6
	OP. Inglés aplicado a la dirección de servicios (pendiente de aprobación)	3º	80	3
0513. Proyecto intermodular de dirección de servicios en res- tauración	3º	28	1	

## 9. Estructura académica.

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.

## 10. TARIFAS.

### Opción A. PAGO AL CONTADO DEL CURSO

<b>1o. Curso</b>	Matrícula	1.000,00 €
	Al contado	1.900,00 €
	<b>Total 1er. Curso</b>	<b>2.900,00 €</b>
<b>2o. Curso</b>	Matrícula	1.000,00 €
	Al contado	1.600,00 €
	<b>Total 2o. Curso</b>	<b>2.600,00 €</b>
<b>3o. Curso</b>	Matrícula	1.000,00 €
	Al contado	1.500,00 €
	<b>Total 3o. Curso</b>	<b>2.500,00 €</b>
<b>Total, dos ciclos</b>		<b>8.000,00 €</b>

### Opción B. PAGO FRACCIONADO EN 10 CUOTAS

<b>1o. Curso</b>	Matrícula	1.000,00 €
	Fraccionado (10 Cuotas 210€)	2.100,00 €
	<b>Total 1er. Curso</b>	<b>3.100,00 €</b>
<b>2o. Curso</b>	Matrícula	1.000,00 €
	Fraccionado (10 Cuotas 180€)	1.800,00 €
	<b>Total 2o. Curso</b>	<b>2.800,00 €</b>
<b>3o. Curso</b>	Matrícula	1.000,00 €
	Fraccionado (10 Cuotas 170€)	1.700,00 €
	<b>Total 3o. Curso</b>	<b>2.700,00 €</b>
<b>Total, dos ciclos</b>		<b>8.600,00 €</b>

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.

**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.**

## 11. 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 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](mailto:info@ehtoledo.com)
- <http://ehtoledo.com>
  
- [facebook.com/escuelahosteleriatoledo](https://www.facebook.com/escuelahosteleriatoledo)
- [twitter.com/escuelahtoledo](https://twitter.com/escuelahtoledo)