



escuela
de hostelería Toledo

| Ciclos Formativos de Grado Superior 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 SUPERIOR Y SU DURACION	7
6.	Quienes pueden cursar FORMACION PROFESIONAL	7
7.	BENEFICIOS con la titulación en la Formación Profesional	8
8.	¿Qué es Escuela D- (ONLINE/A DISTANCIA) ?	8
9.	¿Por qué estudiar en Escuela-D (ONLINE/ A DISTANCIA)?	9
10.	Estructura académica ONLINE.	10 -14
12.	TARIFAS	15

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** (Jamon Iberico puro de Bellota, licores y destilados) o **técnicas punteras** (cocinar al vacio) 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	
	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, **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 a determinadas **Enseñanzas Universitarias** relacionadas con los estudios de Formación Profesional cursados, que se determinen en la normativa correspondiente.

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 (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. Grado Superior de 3 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 en un **PERIODO DE 3 AÑOS, en vez de en OTRAS ESCUELAS QUE SON 4 AÑOS.**

11. Estructura Académica

Doble titulación con simultaneidad de estudios. En tres cursos académicos.

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

Titulado en Dirección de Cocina.

Duración: Tres cursos académicos.

Ciclo	Asignatura	Curso	Horas
Asignaturas del ciclo formativo de Dirección de cocina	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	1º	260
	0499. Procesos de elaboración culinaria	1º	311
	0179. Inglés profesional para ciclos formativos de grado superior	1º	60
	1665. Digitalización aplicada al sector productivo	1º	50
	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	1º	40
	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	2º	65
	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	2º	305
	0501. Gestión de la calidad y la higiene alimentarias	2º	74
	0502. Gastronomía y nutrición	2º	50
	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	2º	95
	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	2º	80
	0505. Proyecto intermodular de dirección de cocina	2º	27
	0500. Gestión de la producción en cocina	3º	240
	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	3º	175
	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	3º	60
	OP. Cocina creativa (pendiente de aprobación)	3º	80
	0505. Proyecto intermodular de dirección de cocina	3º	28

Titulado en Dirección de Servicios en Restauración.

Duración: Tres cursos académicos.

Asignaturas del ciclo formativo de dirección de servicios en restauración	0180. Francés	1º	110
	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	1º	65
	0501. Gestión de la calidad y la higiene alimentarias	1º	74
	0510. Procesos de servicio en restaurante	1º	300
	0179. Inglés profesional para ciclos formativos de grado superior	1º	60
	1665. Digitalización aplicada al sector productivo	1º	50
	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	1º	40
	0502. Gastronomía y nutrición	2º	50
	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	2º	175
	0509. Procesos de servicio en bar cafetería	2º	345
	0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	2º	200
	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	2º	80
	0513. Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración	2º	27
	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	3º	95
	0511. Sumillería	3º	161
	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	3º	60
	OP. Inglés aplicado a la dirección de servicios (pendiente de aprobación)	3º	80
0513. Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración	3º	28	

Esta oferta formativa se complementará 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.

12. TARIFAS (ONLINE)

a. Precios para un solo ciclo

Opción A. PAGO AL CONTADO DEL CURSO

1o. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Al contado	1.000,00 €
	Total 1er. Curso	2.000,00 €
2o. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Al contado	500,00 €
	Total 2o. Curso	1.500,00 €
3o. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Al contado	300,00 €
	Total 3o. Curso	1.300,00 €
Total, un solo ciclo		4.800,00 €

Opción B. PAGO FRACCIONADO EN 10 CUOTAS

1o. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Fraccionado (10 cuotas 120€)	1.200,00 €
	Total 1er. Curso	2.200,00 €
2o. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Fraccionado (10 cuotas 70€)	700,00 €
	Total 2o. Curso	1.700,00 €
3o. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Fraccionado (10 cuotas 50€)	500,00 €
	Total 3o. Curso	1.500,00 €
Total, un solo ciclo		5.400,00 €

b. Precios para el modelo de simultaneidad

Opción A. PAGO AL CONTADO DEL CURSO

1o. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Al contado	2.000,00 €
	Total 1er. Curso	3.000,00 €
2o. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Al contado	1.500,00 €
	Total 2o. Curso	2.500,00 €
3o. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Al contado	1.500,00 €
	Total 3o. Curso	2.500,00 €
Total, dos ciclos		8.000,00 €

Opción B. PAGO FRACCIONADO EN 10 CUOTAS

1o. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Fraccionado (10 cuotas 220€)	2.200,00 €
	Total 1er. Curso	3.200,00 €
2o. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Fraccionado (10 cuotas 170€)	1.700,00 €
	Total 2o. Curso	2.700,00 €
3o. Curso	Matrícula	1.000,00 €
	Fraccionado (10 cuotas 170€)	1.700,00 €
	Total 3o. Curso	2.700,00 €
Total, dos ciclos		8.600,00 €

c. Precios para oferta modular de asignaturas sueltas.

Ciclo	Asignatura	Curso	Horas	Precio	Prácticas
Asignaturas del ciclo formativo de Dirección de cocina	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	1º	260	710 €	SI
	0499. Procesos de elaboración culinaria	1º	311	825 €	SI
	0179. Inglés profesional para ciclos formativos de grado superior	1º	60	185 €	NO
	1665. Digitalización aplicada al sector productivo	1º	50	155 €	NO
	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	1º	40	125 €	NO
	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	2º	65	205 €	NO
	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	2º	305	965 €	SI
	0501. Gestión de la calidad y la higiene alimentarias	2º	74	235 €	NO
	0502. Gastronomía y nutrición	2º	50	160 €	NO
	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	2º	95	300 €	NO
	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	2º	80	255 €	NO
	0505. Proyecto intermodular de dirección de cocina	2º	27	85 €	NO
	0500. Gestión de la producción en cocina	3º	240	740 €	SI
	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	3º	175	450 €	NO
	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	3º	60	175 €	NO
	OP. Cocina creativa (pendiente de aprobación)	3º	80	300 €	SI
	0505. Proyecto intermodular de dirección de cocina	3º	28	85 €	NO

Ciclo	Asignatura	Curso	Horas	Precio	Prácticas
Asignaturas del ciclo formativo de dirección de servicios en restauración	0180. Francés	1º	110	300 €	NO
	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	1º	65	205 €	NO
	0501. Gestión de la calidad y la higiene alimentarias	1º	74	235 €	NO
	0510. Procesos de servicio en restaurante	1º	300	800 €	SI
	0179. Inglés profesional para ciclos formativos de grado superior	1º	60	185 €	NO
	1665. Digitalización aplicada al sector productivo	1º	50	155 €	NO
	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	1º	40	125 €	NO
	0502. Gastronomía y nutrición	2º	50	160 €	NO
	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	2º	175	450 €	NO
	0509. Procesos de servicio en bar cafetería	2º	345	750 €	SI
	0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	2º	200	400 €	SI
	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	2º	80	255 €	NO
	0513. Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración	2º	27	85 €	NO
	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	3º	95	300 €	NO
	0511. Sumillería	3º	161	800 €	SI
	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	3º	60	175 €	NO
	OP. Inglés aplicado a la dirección de servicios (pendiente de aprobación)	3º	80	350 €	NO
	0513. Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración	3º	28	85 €	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

13. 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