



escuela de hostelería Toledo

| **Matrícula,** Ciclos de Grado Superior 2025-2026
Presencial

Datos del alumno/a	D.N.I. :
	Nombre:
	Apellidos:
	Fecha de nacimiento:
	Lugar de nacimiento:
	Nacionalidad:
Datos del tutor/a 1	D.N.I. :
	Nombre:
	Apellidos:
	Fecha de nacimiento:
	Lugar de nacimiento:
	Correo electrónico:
	Teléfono de contacto 1:
	Teléfono de contacto 2:
Datos del tutor/a 2	D.N.I. :
	Nombre:
	Apellidos:
	Fecha de nacimiento:
	Lugar de nacimiento:
	Correo electrónico:
	Teléfono de contacto 1:
	Teléfono de contacto 2:
Dirección y datos de contacto del alumno	Dirección:
	Localidad:
	Provincia:
	Código postal:
	Teléfono del alumno:
	Teléfono 2:
	Correo electrónico:
	Experiencia laboral en hostelería:

Curso en el que se matricula	
<input type="checkbox"/> C.F.G.S. en Dirección de Cocina y Dirección de servicios en restauración	<input type="checkbox"/> 1º Curso <input type="checkbox"/> 2º Curso <input type="checkbox"/> 3º Curso

Tipo de matrícula	
Normal <input type="checkbox"/>	Modular <input type="checkbox"/>

Ciclo	Asignatura	Curso	Precio	Pen- diente	Conv.
Asignaturas pendientes y/o convalidadas	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	1º	710 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0499. Procesos de elaboración culinaria	1º	825 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0179. Inglés profesional para ciclos formativos de grado superior	1º	185 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1665. Digitalización aplicada al sector productivo	1º	155 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	1º	125 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	2º	205 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	2º	965 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0501. Gestión de la calidad y la higiene alimentarias	2º	235 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0502. Gastronomía y nutrición	2º	160 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	2º	300 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	2º	255 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0505. Proyecto intermodular de dirección de cocina	2º	85 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0500. Gestión de la producción en cocina	3º	740 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	3º	450 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	3º	175 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	OP. Cocina creativa (pendiente de aprobación)	3º	300 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0505. Proyecto intermodular de dirección de cocina	3º	85 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Asignaturas del ciclo formativo de dirección de servicios en restauración	0180. Francés	1º	300 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	1º	205 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0501. Gestión de la calidad y la higiene alimentarias	1º	235 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0510. Procesos de servicio en restaurante	1º	800 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0179. Inglés profesional para ciclos formativos de grado superior	1º	185 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1665. Digitalización aplicada al sector productivo	1º	155 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	1º	125 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0502. Gastronomía y nutrición	2º	160 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	2º	450 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0509. Procesos de servicio en bar cafetería	2º	750 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	2º	400 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	2º	255 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0513. Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración	2º	85 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	3º	300 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	0511. Sumillería	3º	800 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	3º	175 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	OP. Inglés aplicado a la dirección de servicios (pendiente de aprobación)	3º	350 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0513. Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración	3º	85 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Trabajo durante el curso

Autoriza a la escuela a incluir al alumno en el programa de trabajo para fines de semana (facilitar el contacto con empresas del sector para colaboraciones extras)

SI NO

□ Instrucciones:

- **Pago de la matrícula:** El alumno podrá abonar la matrícula únicamente por transferencia bancaria en la siguiente cuenta:

IBAN	E S 3 8 0 0 4 9 1 8 7 6 1 1 2 2 1 0 2 0 8 1 7 4
-------------	--------------------------------------------------------

El importe será de 1.000,00 euros y el **concepto es nombre y los apellidos del alumno.**

- **Documentación a aportar:**
 - Solicitud completamente rellena.
 - Fotocopia del requisito de acceso (título de bachillerato, etc.).
 - Justificante de pago de la matrícula.
- **Datos del alumno:** En este apartado se deberán detallar los datos personales del interesado de forma clara y en letra mayúscula. Es primordial que el correo electrónico del alumno se exprese de manera clara y legible.
- **Dirección y datos de contacto:** En este apartado el interesado deberá indicar su dirección postal donde sea posible localizar y ponernos en contacto con el alumno ante cualquier incidencia.

- ▣ **Curso en el que se matricula:** En este apartado el alumno deberá detallar el curso en el que está interesado en matricularse, rellenando con una cruz el cuadro que corresponda al curso completo en el que se matricula. En caso de matrícula modular que abarque varios cursos deberá indicar aquel correspondiente a la asignatura de mayor nivel.
- ▣ **Tipo de matrícula:** En este apartado el alumno deberá detallar el tipo de matrícula que realiza, si es de curso completo, bien en oferta normal o modular.
- ▣ **Matriculación parcial y/o asignaturas pendientes:** Este apartado deberá rellenarse por los alumnos de segundo curso que hubieran promocionado con alguna asignatura suspensa y aquellos alumnos que realicen una matriculación parcial con asignaturas sueltas del segundo curso.
- ▣ **Forma de pago:** El interesado deberá hacer constar la forma de pago escogida:
 - **Pago al contado.** En esta forma el interesado deberá abonar la cantidad restante del curso en un solo pago aceptándose únicamente transferencia bancaria con fecha tope de abono completo 15 de octubre de 2025.
 - **Pago fraccionado.** En esta forma de pago se abonará la cantidad restante en cuotas.
- ▣ **A tener en cuenta:** La solicitud tendrá validez una vez realizada la transferencia bancaria de la matrícula y entregada junto a la documentación.
- ▣ **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.**