



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. | ¿Qué es Escuela D- (ONLINE/A DISTANCIA) ? | 8 |
| 9. | ¿Por qué estudiar en Escuela-D (ONLINE/ A DISTANCIA)? | 9 |
| 10. | Estructura académica. | 10 |
| 11. | Pasarela desde formación ocupacional. | 12 |
| 12. | TARIFAS (A CONSULTAR) | |



1. HISTORIA

La ESCUELA DE HOSTELERÍA TOLEDO se fundo en 1997, como la PRIMERA ESCUELA DE HOSTELERIA 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. LAOFERTA FORMATIVA HOMOLOGADA:

- 1. PRESENCIAL
- 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.

La carta Erasmus:

Nuestros alumnos accedan a los programas europeos más prestigiosos en el ámbito educativo y puedan realizar el periodo de prácticas en países de nuestro entorno EUROPEO.



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 HOTE-LES 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

CIGARRAL ÐL ÁNGEL





restaurante /

skina^{©®®}

MELIA HOTELS
INTERNATIONAL



4. ¿ESTUDIOS FORMATIVOS - Escuela de Hostelería Toledo?

| Tipo de | Nivel | Especialidad | Régimen | | | Financiación | |
|---|-----------------------|---|------------|-----------------------|------------|--------------|-----------------------|
| formación | | | Presencial | S emi- pres encial | E-learning | Privada | S ub./C oncer tada |
| | FPB | Cocina y restauración | SI | NO | NO | NO | SI |
| s por ación) | Medios | Cocina y gastronomía | SI | SI | SI | SI | NO |
| ologado e Educa | | S ervicios en restauración | NO | NO | SI | SI | NO |
| Grados (homologados por el Ministerio de Educación) | Superiores | Ciclos de dirección de cocina y dirección de servicios (simultáneo) | SI | SI | SI | SI | NO |
| Grado el Mini | | Dirección de cocina | NO | SI | SI | SI | NO |
| | | Dirección de servicios en restauración | NO | SI | SI | SI | NO |
| | Nivel 1 | Operaciones básicas de cocina | SI | Próx. | Próx. | Próx. | SI |
| (c) | | Operaciones básicas de restaurante y bar | SI | Próx. | Próx. | Próx. | SI |
| lidad e Emple | | Operaciones básicas de catering | SI | Próx. | Próx. | Próx. | SI |
| fes io na terio de | Nivel 2 | Cocina y gastronomía | SI | Próx. | Próx. | Próx. | SI |
| Certificados de profesionalidad (homologados por Ministerio de Empleo) | | S ervicios de restaurante | SI | Próx. | Próx. | Próx. | SI |
| ificados ;ados p | | S ervicios de bar y cafetería | SI | Próx. | Próx. | P róx. | SI |
| Cert | Nivel 3 | Dirección de cocina | SI | Próx. | Próx. | P róx. | SI |
| દ | | Dirección en restauración | SI | Próx. | Próx. | Próx. | SI |
| | | Gestión de procesos de servicio | SI | Próx. | Próx. | Próx. | SI |
| nados | Cocina varios | Cocina varios | SI | NO | NO | SI | NO |
| Aficionados | S ervicio varios | S ervicio varios | SI | NO | NO | SI | NO |
| Recualifica- ción | Cocina varios | Cocina varios | SI | NO | NO | SI | NO |
| Recua | S ervicio varios | S ervicio varios | SI | NO | NO | SI | NO |
| | Carnet profesional | Manipulador de alimentos | Próx. | NO | SI | SI | NO |
| Otros | ldiomas | Inglés | SI | SI | SI | SI | NO |
| ð | | 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, **rondando 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 Bachillerato y al título de Técnico Superior.

8. ¿Qué es Escuela D- (ONLINE/A DISTANCIA)?

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 (ONLINE/ A DISTANCIA)?

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 MEDIO: TECNICO EN COCINA Y GASTRONOMIA

Duración: Dos cursos académicos (2.000 horas)

1er. curso:

- Ofertas gastronómicas
- Preelaboración y conservación de alimentos
- Técnicas Culinarias
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Procesos básicos de pastelería y repostería

2o. curso:

- Postres en restauración
- Formación y orientación laboral
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Inglés para hostelería
- Productos culinarios
- Formación en centros de trabajo.



GRADO MEDIO: TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Duración: Dos cursos académicos (2.000 horas)

1er. curso:

- Ofertas gastronómicas
- Operaciones básicas en bar-cafetería
- Operaciones básicas en restaurante
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Técnicas de comunicación en restauración.
- Inglés

2o. curso:

- Servicios en bar-cafetería
- Formación y orientación laboral
- Empresa e iniciativa emprendedora
- El vino y su servicio
- Servicios en restaurante y eventos especiales
- Formación en centros de trabajo.

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.

El grupo mínimo de alumnos necesario para comenzar las actividades lectivas será de 15 alumnos (número mínimo con matrícula cerrada a día 31 de julio de 2024). En caso de no alcanzarse, la Escuela podrá suspender la acción formativa, devolviendo los conceptos de matrícula abonados por los alumnos en ese curso académico, o proponer una modalidad alternativa de impartición



11. Pasarela desde formación ocupacional.

Si has concluido el certificado de profesionalidad con de cocina, servicios en restaurante o servicios en bar-cafetería con éxito ahora puedes obtener el título de grado medio en cocina y gastronomía de manera fácil.

Opción A: Si tienes el certificado de profesionalidad en cocina:

Duración: Dos cursos académicos

1er. curso:

- Procesos básicos de pastelería y repostería
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Formación y orientación laboral

2o. curso:

- Postres en restauración
- Inglés para hostelería
- Formación en centros de trabajo.



Opción B: Si posees el certificado de profesionalidad de servicios en restaurante:

Duración: Dos cursos académicos

1er. curso:

- Ofertas gastronómicas
- Operaciones básicas en bar-cafetería
- Técnicas de comunicación en restauración.

2o. curso:

- Servicios en bar-cafetería
- Formación y orientación laboral
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Formación en centros de trabajo.

Opción C: Si posees el certificado de profesionalidad en servicios en bar y cafetería:

Duración: Dos cursos académicos

1er. curso:

- Ofertas gastronómicas
- Operaciones básicas en restaurante
- Técnicas de comunicación en restauración.

2o. curso:

- Formación y orientación laboral
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Servicios en restaurante y eventos especiales

Formación en centros de trabajo.

12.TARIFAS (A CONSULTAR)



- Avda. de Castilla-La Mancha, 3045003, Toledo
- 925 257 729 / 925 257 417
- □ info@ehtoledo.com
- □ http://ehtoledo.com
- ☐ facebook.com/escuelahosteleriatoledo
- □ twitter.com/escuelahtoledo