escuela
de hostelería Toledo

| Ciclos Formativos de Grado Medio 2024-2025.

ONLINE – A DISTANCIA

Copyright © 2024, Escuela de Hostelería Toledo

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 (A CONSULTAR)	

 Copyright © 2024, Escuela de Hostelería Toledo

1. HISTORIA

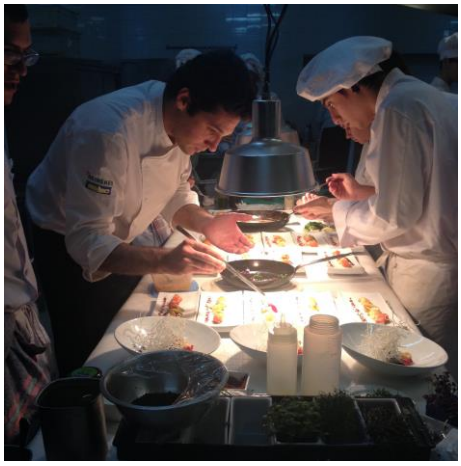
La ESCUELA DE HOSTELERÍA TOLEDO se fundo en 1997, como la PRIMERA ESCUELA DE HOSTELERIA DE CASTILLA LA MANCHA de formación PRIVADA, y la PRIMERA HOMOLOGADA por el MINISTERIO DE EDUCACION DEL

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).**



 Copyright © 2024, Escuela de Hostelería Toledo

2. LAOFERTA 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.

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.

 Copyright © 2024, Escuela de Hostelería Toledo

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

 Copyright © 2024, Escuela de Hostelería Toledo

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	Carnet 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

 Copyright © 2024, Escuela de Hostelería Toledo

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**. 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.

 Copyright © 2024, Escuela de Hostelería Toledo

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.

 Copyright © 2024, Escuela de Hostelería Toledo

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

 Copyright © 2024, Escuela de Hostelería Toledo

10. Estructura académica ONLINE. Grado Superior de 3 cursos académicos y en dos especialidades: Direccion de Cocina y Direccion 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.**

 Copyright © 2024, Escuela de Hostelería Toledo

11. Estructura Academica

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

1er. curso:

- Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- Procesos de elaboración culinaria.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
- Procesos de servicios en restaurante.
- Francés.
- Formación y orientación laboral para la dirección de servicios.

2o. curso:

- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Inglés.
- Gestión de la producción en cocina.
- Gastronomía y nutrición.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Empresa e iniciativa emprendedora para la dirección de servicios.
- Sumillería.
- Planificación de servicios y eventos en restauración.

3o. curso:

- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Procesos de servicios en bar-cafetería.
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- Proyecto de dirección de cocina.
- Proyecto de dirección de servicios de restauración.
- Formación en centros de trabajo en dirección de cocina.
- Formación en centros de trabajo en dirección de servicios.

 Copyright © 2024, Escuela de Hostelería Toledo

Titulado en Dirección de Cocina.

Duración: Tres cursos académicos.

1er. curso:

- Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- Procesos de elaboración culinaria.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.

2o. curso:

- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Inglés.
- Gestión de la producción en cocina.
- Gastronomía y nutrición.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Empresa e iniciativa emprendedora para la dirección de servicios.

3o. curso:

- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- Proyecto de dirección de cocina.
- Formación en centros de trabajo en dirección de cocina.
- Formación y orientación laboral para la dirección de cocina.

 Copyright © 2024, Escuela de Hostelería Toledo

Titulado en Dirección de Servicios en Restauración.

Duración: Tres cursos académicos.

1er. curso:

- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
- Procesos de servicios en restaurante.
- Francés.
- Formación y orientación laboral para la dirección de servicios.

2o. curso:

- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Inglés.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Empresa e iniciativa emprendedora para la dirección de servicios.
- Sumillería.
- Planificación de servicios y eventos en restauración.

3o. curso:

- Procesos de servicios en bar-cafetería.
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- Gastronomía y nutrición.
- Proyecto de dirección de servicios de restauración.
- Formación en centros de trabajo en dirección de servicios.

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.

 Copyright © 2024, Escuela de Hostelería Toledo

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

 Copyright © 2024, Escuela de Hostelería Toledo

escuela de hostelería Toledo

- Avda. de Castilla-La Mancha, 30
  45003, Toledo
- 925 257 729 / 925 257 417
- info@ehtoledo.com
- http://ehtoledo.com

- facebook.com/escuelahosteleriatoledo
- twitter.com/escuelahtoledo

 Copyright © 2024, Escuela de Hostelería Toledo