

¿Qué es el Grado Medio?

El Grado Medio 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. En la actualidad está compuesta por 142 títulos oficiales.

La Formación Profesional, en el ámbito del sistema educativo, tiene como finalidad la preparación de los alumnos para la actividad en un campo profesional, proporcionándoles una formación polivalente que les permita adaptarse a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida.

Otras finalidades son:

- Comprender la organización y características del sector correspondiente, así como los mecanismos de inserción laboral.
- Adquirir una identidad y madurez profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones.

La Formación Profesional comprende el conjunto de enseñanzas. Incluye tanto la formación profesional de base como la formación profesional específica de grado medio y superior.

¿Quiénes pueden cursar formación profesional?

Quienes posean alguna de las titulaciones o estudios siguientes:

- Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (E.S.O).
- Técnico Auxiliar.
- Técnico.
- Haber superado el segundo curso de Bachillerato Unificado y Polivalente.
- Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de la Reforma de las Enseñanzas Medias.
- Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del Plan de 1963 o segundo de comunes experimental.
- Haber superado otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.

escuela
de hostelería Toledo

¿Qué duración tienen los ciclos?

La duración de cada Ciclo es variable en función de la competencia profesional de cada uno, rondando las 2000 horas.

Hasta un 25% de las mismas se realizan en la empresa, es decir, en un centro productivo donde los procesos de producción y de prestación de servicios se desarrollan en tiempo real.

¿Qué titulación se obtiene en la Formación Profesional?

Los alumnos que superen las enseñanzas de Formación Profesional Específica de grado medio y de grado superior obtienen, respectivamente el título de Técnico y de Técnico Superior.

- Con el título de Técnico se puede acceder al Bachillerato y al título de Técnico Superior.
- Con el título de Técnico Superior puede accederse directamente, sin prueba de acceso, a determinadas Enseñanzas Universitarias relacionadas con los estudios de Formación Profesional cursados, que se determinen en la normativa correspondiente.

GRADO MEDIO: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Duración: Dos cursos académicos (2000 horas)

Primer curso:

Ofertas gastronómicas

Preelaboración y conservación de alimentos

Técnicas Culinarias

Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Procesos básicos de pastelería y repostería

Segundo curso:

Postres en restauración

Formación y orientación laboral

Empresa e iniciativa emprendedora

Inglés para hostelería

Productos culinarios

Formación en centros de trabajo.

Esta oferta formativa se complementará con diversos seminarios prácticos (optativos) impartidos por profesionales del ramo, así como, el conocido restaurador D. Adolfo Muñoz, 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 5; si no se lograra, la escuela podrá suspender la acción formativa, devolviendo los conceptos abonados por los alumnos.**

TÉCNICO EN RESTAURANTE- BAR.

Duración: 2000 horas.

1º Año.

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

2º Año.

Servicios en bar-cafetería
Servicios en restaurante y eventos especiales
El vino y su servicio
Formación y orientación laboral
Empresa e iniciativa emprendedora
Formación práctica en centros de trabajo (400 horas).

Esta oferta formativa se complementará con diversos seminarios prácticos (optativos) impartidos por profesionales del ramo, así como, el conocido restaurador D. Adolfo Muñoz, 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 5; si no se lograra, la escuela podrá suspender la acción formativa, devolviendo los conceptos abonados por los alumnos.**

TÉCNICO EN PASTERERÍA Y PANADERÍA*.

Duración: 1400 horas.

1º Año:

Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento
Diseño y decoración en pastelería y montaje de servicios
Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos
Panificación y pastelería salada
Productos de pastelería y repostería
Administración y comercialización en la pequeña empresa
Formación y orientación laboral

2º Año:

Formación práctica en centros de trabajo (440 horas).

Esta oferta formativa se complementará con diversos seminarios prácticos (optativos) impartidos por profesionales del ramo, así como, el conocido restaurador D. Adolfo Muñoz, 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 5; si no se lograra, la escuela podrá suspender la acción formativa, devolviendo los conceptos abonados por los alumnos.**

***Consultar la disponibilidad del ciclo en secretaría**

TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

Duración: Dos cursos académicos (2000 horas).

Primer curso:

Elaboraciones de panadería-bollería.

Procesos básicos de pastelería y repostería.

Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.

Productos de obrador.

Inglés.

Segundo curso:

Elaboraciones de confitería y otras especialidades.

Postres en restauración.

Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.

Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.

Formación y Orientación Laboral.

Empresa e iniciativa emprendedora.

Formación en centros de trabajo.

Esta oferta formativa se complementará con diversos seminarios prácticos (optativos) impartidos por profesionales del ramo, así como, el conocido restaurador D. Adolfo Muñoz, 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 5; si no se lograra, la escuela podrá suspender la acción formativa, devolviendo los conceptos abonados por los alumnos.**

***Consultar la implantación del ciclo en secretaría**

Tabla con precios.

COCINA

1º Curso	Reserva de plaza	200,00
	Matrícula	550,00
	Mensualidades (10)	275,00
	Total 1º curso	3.500,00
2º Curso	Matrícula	550,00
	Mensualidades (10)	275,00
	Total 2º curso	3.300,00
Total Grado Medio		<u>6.800,00</u>

SALA

1º Curso	Reserva de plaza	195,00
	Matrícula	400,00
	Mensualidades (10)	240,00
	Total 1º Curso	2.995,00
2º Curso	Matrícula	400,00
	Mensualidades (10)	240,00
	Total 2º Curso	2.800,00
Total Grado Medio		<u>5.795,00</u>

PASTELERÍA Y PANADERÍA/PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

1º Curso	Reserva de plaza	200,00
	Matrícula	550,00
	Mensualidades (10)	275,00
	Total 1º Curso	3.500,00
2º Curso	Matrícula	550,00
	Mensualidades (10)	275,00
	Total 2º Curso	3.300,00
Total Grado Medio		6.800,00

Estos precios incluyen:

- ✚ Clases presenciales que abarquen la totalidad del programa lectivo del Grado Medio elegido.
- ✚ Seguro escolar.
- ✚ Uso y disfrute de las aulas, instalaciones y servicios comunes que preste la Escuela de Hostelería, en los horarios y formas que se regulen a tal efecto.
- ✚ Prácticas profesionales en empresas concertadas.
- ✚ Acceso y participación en los distintos seminarios extraescolares que elabore la escuela

Queda excluido del precio.

- ✚ Uniforme completo.
- ✚ Materiales de uso personal del alumno (material de oficina, cuchillos, etc...)
- ✚ Comida diaria del alumno.

FORMA DE PAGO: COCINA Y GASTRONOMÍA.

PREINSCRIPCIÓN

Presentación del impreso de solicitud de plaza debidamente relleno, aportando la siguiente documentación requerida:

- Fotocopia del DNI (documento nacional de identidad).
- Documentación acreditativa de cumplir los requisitos académicos necesarios para acceder al ciclo.
- El alumno deberá entregar justificante del pago (dependiendo de la modalidad escogida) de la reserva de plaza, sólo en el caso de matriculación en el primer año del ciclo, pues de este importe queda exento en el segundo curso.

Cta. Ingreso de Matricula a nombre de
Escuela Hostelería Toledo.

Solicitar nº de cuenta bancaria al centro.

Cantidad: **200,00 €.**

Concepto: **Reserva de plaza, cocina
grado medio.**

Indicar en el ingreso el nombre y
apellidos del alumno

La documentación deberá ser presentada en la Secretaría de la Escuela de Hostelería de Toledo.

La Escuela de Hostelería Toledo comunicará al candidato su admisión en el centro de formación atendiendo a su demanda y fijando unos plazos para que proceda a realizar su matricula.

INGRESO DE MATRÍCULA

Una vez notificado por el centro la admisión, se procederá al ingreso de matrícula (ver tabla) en los plazos indicados por el centro. El alumno debe **entregar justificante del pago**

Cta. Ingreso de Matrícula a nombre de Escuela Hostelería Toledo.
Solicitar nº de cuenta bancaria al centro.
Cantidad: **550,00 €.**
Concepto: **Pago matrícula cocina grado medio.**
Indicar en el ingreso el nombre y apellidos del alumno

FIRMA DEL CONTRATO

Una vez realizados los puntos anteriores y tras la previa conformidad de la Escuela de Hostelería Toledo, se procederá a la firma del contrato de matrícula. A la firma del contrato de matrícula se entregará la siguiente documentación:

- JUSTIFICANTE DE PAGO DE MATRICULA

Los puntos reseñados en los apartados anteriores han de cumplimentarse en orden y son condición indispensable para la consecución del proceso de admisión.

Nota.- dado el número limitado de plazas, la Escuela se reserva el derecho de asignar las plazas no totalmente formalizadas o formalizadas fuera de plazo a los candidatos que se encuentren en la lista de espera.

El importe del primer curso del ciclo formativo en cocina es de 3.500,00 € y del segundo curso es de 3.300,00 €.

El alumno puede elegir entre las siguientes modalidades de pago:

OPCIÓN A **Reserva + Matrícula + Contado**

OPCIÓN B** **Reserva + Matrícula + 10 Mensualidades**

** La opción **A** lleva un descuento de 100,00 €, en el total del curso.

escuela
de hostelería Toledo

1º CURSO

RESERVA PLAZA	200,00 €
MATRICULA	550,00 €
<u>OPCIÓN A:</u> RESTO AL CONTADO	<u>2.650,00 €</u>
<u>OPCIÓN B:</u> 10 MENSUALIDADES	10 mensualidades de 275,00 euros (de septiembre a junio).

2º CURSO

RESERVA PLAZA	0 €
MATRICULA	550,00 €
<u>OPCIÓN A:</u> RESTO AL CONTADO	2.650,00 €
<u>OPCIÓN B:</u> 10 MENSUALIDADES	10 mensualidades de 275,00 euros (de septiembre a junio).

FORMA DE PAGO: SEVICIOS EN RESTAURACIÓN

PREINSCRIPCIÓN

Presentación del impreso de solicitud de plaza debidamente rellenado, aportando la siguiente documentación requerida:

- Fotocopia del DNI (documento nacional de identidad).
- Documentación acreditativa de cumplir los requisitos académicos necesarios para acceder al ciclo.
- El alumno deberá entregar justificante del pago (dependiendo de la modalidad escogida) de la reserva de plaza, sólo en el caso de matriculación en el primer año del ciclo, pues de este importe queda exento en el segundo curso.

Cta. Ingreso de Matricula a nombre de
Escuela Hostelería Toledo.

Solicitar nº de cuenta bancaria al centro.

Cantidad: **195 €.**

Concepto: **Reserva de plaza, sala o
repostería grado medio.**

Indicar en el ingreso el nombre y
apellidos del alumno

La documentación deberá ser presentada en la Secretaría de la Escuela de Hostelería de Toledo.

La Escuela de Hostelería Toledo comunicará al candidato su admisión en el centro de formación atendiendo a su demanda y fijando unos plazos para que proceda a realizar su matrícula.

INGRESO DE MATRÍCULA

Una vez notificado por el centro la admisión, se procederá al ingreso de matrícula (ver tabla) en los plazos indicados por el centro.

El alumno debe **entregar justificante del pago**

Cta. Ingreso de Matrícula a nombre de
Escuela Hostelería Toledo.

**Solicitar nº de cuenta bancaria al
centro.**

Cantidad: **400 €.**

Concepto: **Pago matrícula sala o
repostería grado medio.**

Indicar en el ingreso el nombre y
apellidos del alumno

FIRMA DEL CONTRATO

Una vez realizados los puntos anteriores y tras la previa conformidad de la Escuela de Hostelería Toledo, se procederá a la firma del contrato de matrícula. A la firma del contrato de matrícula se entregará la siguiente documentación:

- JUSTIFICANTE DE PAGO DE MATRICULA

Los puntos reseñados en los apartados anteriores han de cumplimentarse en orden y son condición indispensable para la consecución del proceso de admisión.

Nota.- dado el número limitado de plazas, la Escuela se reserva el derecho de asignar las plazas no totalmente formalizadas o formalizadas fuera de plazo a los candidatos que se encuentren en la lista de espera.

El importe del ciclo formativo completo en Camarero de Restaurante-Bar es de 5.795,00 €.

El alumno puede elegir entre las siguientes modalidades de pago:

OPCIÓN A **Reserva + Matrícula + Contado**

OPCIÓN B** **Reserva + Matrícula + 10 Mensualidades**

La opción **A** lleva un descuento de 100,00 €, en el total del curso.

1º CURSO

RESERVA PLAZA	195,00 €
MATRICULA	400,00 €
<u>OPCIÓN A:</u> RESTO AL CONTADO	2.300,00 €
<u>OPCIÓN B:</u> 10 MENSUALIDADES	10 mensualidades de 240,00 euros (de septiembre a junio).

2º CURSO

RESERVA PLAZA	0 €
MATRICULA	400,00 €
<u>OPCIÓN A:</u> RESTO AL CONTADO	2.300,00 €
<u>OPCIÓN B:</u> 10 MENSUALIDADES	10 mensualidades de 240,00 euros (de septiembre a junio).

FORMA DE PAGO: PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA Y PASTELERÍA Y PANADERÍA

PREINSCRIPCIÓN

Presentación del impreso de solicitud de plaza debidamente relleno, aportando la siguiente documentación requerida:

- Fotocopia del DNI (documento nacional de identidad).
- Documentación acreditativa de cumplir los requisitos académicos necesarios para acceder al ciclo.
- El alumno deberá entregar justificante del pago (dependiendo de la modalidad escogida) de la reserva de plaza, sólo en el caso de matriculación en el primer año del ciclo, pues de este importe queda exento en el segundo curso.

Cta. Ingreso de Matricula a nombre de Escuela Hostelería Toledo.
Solicitar nº de cuenta bancaria al centro.
Cantidad: **200,00 €.**
Concepto: **Reserva de plaza, cocina grado medio.**
Indicar en el ingreso el nombre y apellidos del alumno

La documentación deberá ser presentada en la Secretaría de la Escuela de Hostelería de Toledo.

La Escuela de Hostelería Toledo comunicará al candidato su admisión en el centro de formación atendiendo a su demanda y fijando unos plazos para que proceda a realizar su matrícula.

INGRESO DE MATRÍCULA

Una vez notificado por el centro la admisión, se procederá al ingreso de matrícula (ver tabla) en los plazos indicados por el centro. El alumno debe **entregar justificante del pago**

Cta. Ingreso de Matrícula a nombre de Escuela Hostelería Toledo.
Solicitar nº de cuenta bancaria al centro.
Cantidad: **550,00 €.**
Concepto: **Pago matrícula grado medio pastelería.**
Indicar en el ingreso el nombre y apellidos del alumno

FIRMA DEL CONTRATO

Una vez realizados los puntos anteriores y tras la previa conformidad de la Escuela de Hostelería Toledo, se procederá a la firma del contrato de matrícula. A la firma del contrato de matrícula se entregará la siguiente documentación:

- JUSTIFICANTE DE PAGO DE MATRICULA

Los puntos reseñados en los apartados anteriores han de cumplimentarse en orden y son condición indispensable para la consecución del proceso de admisión.

Nota.- dado el número limitado de plazas, la Escuela se reserva el derecho de asignar las plazas no totalmente formalizadas o formalizadas fuera de plazo a los candidatos que se encuentren en la lista de espera.

El importe del primer curso del ciclo formativo en panadería, repostería y confitería, es de 3.500,00 € y del segundo curso es de 3.300,00 €.

El alumno puede elegir entre las siguientes modalidades de pago:

OPCIÓN A

Reserva + Matrícula + Contado

OPCIÓN B**

Reserva + Matrícula + 10 Mensualidades

La opción **A** lleva un descuento de 100,00 €, en el total del curso.

escuela
de hostelería Toledo

1º CURSO

RESERVA PLAZA	200,00 €
MATRICULA	550,00 €
<u>OPCIÓN A:</u> RESTO AL CONTADO	<u>2.650,00 €</u>
<u>OPCIÓN B:</u> 10 MENSUALIDADES	10 mensualidades de 275,00 euros (de septiembre a junio).

2º CURSO

RESERVA PLAZA	0 €
MATRICULA	550,00 €
<u>OPCIÓN A:</u> RESTO AL CONTADO	<u>2.650,00 €</u>
<u>OPCIÓN B:</u> 10 MENSUALIDADES	10 mensualidades de 275,00 euros (de septiembre a junio).