Cursos de verano Escuela-plus 2016

Aficionados- Aficionados avanzados y Profesionales

925 257 729 | info@ehtoledo.com
Copyright © 2014, Escuela de Hostelería Toledo

Contenido

- Hacemos Escuela 3
- ¿Qué se puede estudiar en la Escuela de Hostelería Toledo? 4
- ¿Cursos para aficionados?.....5
- Plan general de cursos 2015. 6
- Programas.....7
- **Cocina general para aficionados**. 7
- **Postres para aficionados**. 10
- **Cocina para niños** ..... **¡Error! Marcador no definido.**

925 257 729 | info@ehtoledo.com
Copyright © 2014, Escuela de Hostelería Toledo

Hacemos Escuela

La Escuela de Hostelería Toledo es un centro privado de formación profesional que abarca e integra todas las facetas y formas de enseñanza en hostelería:

- 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.
- Formación para **aficionados** y amantes de la cocina y la hostelería no profesionales.

Además, dentro de nuestra apuesta decidida por la investigación, el desarrollo y la innovación, hemos desarrollado sistemas formativos capaces de adaptarse a todas las necesidades formativas de nuestros alumnos, así como a las circunstancias que rodean y marcan las capacidades y posibilidades de cada uno.

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).

La oferta formativa homologada por la Consejería de Educación se divide en cursos presenciales, semi-presenciales y a distancia, de modo que podemos hacer que el alumno aprenda en diferentes entornos.

Desde el año 2012, contamos con la plataforma de aprendizaje digital escuela-D, que imparte o complementa formación hostelera, llegando, de una manera personalizada, a cualquier persona que desee aprender en el mundo de la hostelería sean cual sean sus circunstancias. Además la Escuela de Hostelería Toledo cuenta con un ambicioso programa de actividades extraescolares que conseguirán complementar, de manera decisiva, el currículum del alumno de cara a la posible inserción, del mismo, en el mercado laboral en unas condiciones óptimas.

Así mismo, desde el año 2014, la escuela cuenta con la **Carta Erasmus** que posibilita que nuestros alumnos accedan a los programas europeos más prestigiosos en el ámbito educativo.

Erasmus+
Cambiando vidas. Abriendo mentes.

 Copyright © 2014, Escuela de Hostelería Toledo

¿Qué se puede estudiar en la Escuela de Hostelería Toledo?

Tipo de formación	Nivel	Especialidad	Régimen			Financiación	
			Presencial	Semi-presencial	E-learning	Privada	Sub.
Grados (homologados por el Ministerio de Educación)	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.	SI	Próx.	SI
		Operaciones básicas de restaurante y bar	SI	Próx.	SI	Próx.	SI
		Operaciones básicas de catering	SI	Próx.	SI	Próx.	SI
	Nivel 2	Cocina y gastronomía	SI	Próx.	SI	Próx.	SI
		Servicios de restaurante	SI	Próx.	SI	Próx.	SI
		Servicios de bar y cafetería	SI	Próx.	SI	Próx.	SI
	Nivel 3	Dirección de cocina	SI	Próx.	SI	Próx.	SI
		Dirección en restauración	SI	Próx.	SI	Próx.	SI
		Gestión de procesos de servicio	SI	Próx.	SI	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	NO	NO	SI	SI	NO
	Idiomas	Inglés	SI	SI	SI	SI	NO
		Francés	SI	SI	SI	SI	NO
		Alemán	SI	SI	SI	SI	NO

925 257 729 | info@ehtoledo.com
Copyright © 2014, Escuela de Hostelería Toledo

¿Cursos para aficionados?

Los cursos para aficionados de Escuela plus, son cursos cuyo fin es la extensión de la cultura gastronómica más allá de las lógicas fronteras que suponen los profesionales del sector. Con estos cursos, damos la posibilidad de que el gran público se acerque el mundo gastronómico, desde una perspectiva que les permita apreciar las maravillas de las diferentes artes hosteleras, así como conseguir aplicar los conocimientos adquiridos en su vida diaria.

El programa de los distintos cursos que aquí se muestra es de carácter orientativo pudiendo sufrir pequeñas variaciones en función de las características e intereses de los distintos grupos.

La matrícula para estos cursos queda abierta el día 02/06/2016 y el orden de adjudicación de plazas corresponderá a la realización, por parte de los alumnos, del ingreso de la matrícula del curso.

El número mínimo de alumnos por grupo queda fijado en 10 alumnos (si no se llegara a este número el centro podrá rescindir la realización del curso devolviendo los conceptos abonados por los alumnos) y el máximo de 15plazas.

El ingreso de la matrícula se realizará en metálico en la secretaría del centro docente.

Los alumnos que realicen el curso completo tendrán preferencia de plaza sobre los que lo realicen por jornadas, éstos abonarán el coste de cada jornada al inicio de la misma.

Para formalizar la matrícula el alumno deberá entregar en la secretaría del centro:

- Impreso de matrícula relleno.
- Fotocopia del D.N.I.

925 257 729 | info@ehtoledo.com Copyright © 2014, Escuela de Hostelería Toledo

Plan general de cursos 2016.

Nivel	Curso	Horas	Fechas	Horarios	PRECIO		
					General	Alumnos y familiares	Precio por día lectivo
Aficionado básico/medio	COCINA GENERAL	20	11 de julio a 27 de julio	Lunes, miércoles y viernes de 18,00 a 20,30	200,00 €	175,00 €	35,00 €
	POSTRES Y REPOSTE-RÍA GENERAL	15	12 de julio a 28 de julio	Martes y jueves de 18,00 a 20,30	150,00 €	125,00 €	35,00 €
	COCINA PARA NIÑOS	12	7 de julio a 28 de julio	Martes y jueves de 11,30 a 13,30	175,00 €	150,00 €	40,00 €

925 257 729 | info@ehtoledo.com
Copyright © 2014, Escuela de Hostelería Toledo

Programas.

Cocina general para aficionados.

Objetivos.

Introducir al alumno en el mundo de la cocina a través tanto de los ingredientes, las técnicas de cocinado más saludables y la combinación de nutrientes, se prestará especial atención a aquellas recetas y preparaciones que provengan de la cocina mediterránea.

Desarrollo.

El curso se realizará en las tardes del mes de julio, los lunes y los miércoles, con una duración de dos horas y media por jornada diaria. La escuela les proporcionará los elementos necesarios para el desarrollo del curso desde materiales de cocina a otros materiales como el uniforme adecuado. El curso incluye diploma de asistencia para los alumnos inscritos en la modalidad de curso completo.

Precio.

El precio del curso completo es de 200,00 euros que se abonarán en la matrícula o con fecha tope del primer día de clase.

Para los alumnos del centros así como sus familiares en primer grado el curso completo tendrá un coste de 175,00 €

Para las personas que, por motivos varios, no puedan seguir el desarrollo completo del curso, pueden contratar el mismo por sesiones diarias sueltas, en este caso el precio es de 35,00 euros por cada sesión (dos horas y media), y se abonará antes del comienzo de la sesión.

925 257 729 | info@ehtoledo.com Copyright © 2014, Escuela de Hostelería Toledo

✔ Inscripciones.

La matrícula se hará en la secretaría del centro, el número mínimo de alumnos con matrícula completa, para iniciar el curso, será de 10 (en caso de no llegar a esa cifra el centro se reserva el derecho de anular la acción formativa devolviendo los conceptos abonados hasta la fecha por los alumnos).

✔ Programa.

DÍA		CONTENIDOS
Lunes 11/07/2016	**Elaboración de ensaladas y salmorejos**	Salmorejo de melón, melocotón y sandia. Ensalada templada de gambas y piña. Ensalada de espinacas, queso, pasas y frutos del mar
Miércoles 13/07/2016	**Elaboración de pastas**	Canelones de pollo, verduritas y frutos secos. Raviolis de merluza y espinacas con salsa de tomate Tallarines de tinta de calamar con chipirones
Viernes 15/07/2016	**Elaboración de arroces**	Risottos de queso manchego Ensalada de arroz Arroz con almejas y acelgas
Lunes 18/07/2016	**Elaboración de legumbres**	Ensalada de legumbres y ave. Legumbres estofadas con verduritas y pescado Crema de legumbres con huevo en flor
Miércoles 20/07/2016	**Elaboración de verduras y hortalizas**	Menestra de verduras Calabacín/Berenjena rellenas de crustáceos Crema de almortas
Viernes 22/07/2016	**Elaboración de pescados**	Bacalao al papillote Merluza rellena en salsa verde Sardinas encurtidas con tomate concasé Chipirones rellenos de crustáceos

925 257 729 | info@ehtoledo.com
Copyright © 2014, Escuela de Hostelería Toledo

Lunes 25/07/2016	**Elaboración de carnes**	Lomo de cerdo relleno y asado Carrilladas estofadas Pollo relleno de hortalizas y fruta
Miércoles 27/07/2016	**Elaboración de postres y frutas preparadas**	Plátano flambeado Coctel de frutas preparadas Tarta de frutas Manzanas asadas Bandas de hojaldre con frutas

 Copyright © 2014, Escuela de Hostelería Toledo

Postres para aficionados.

Objetivos.

Realizar toda clase de postres, desde aquellos más sencillos a otros más complejos, utilizando varias técnicas y materias primas.

Desarrollo.

El curso se realizará en las tardes del mes de julio, los martes y los jueves, con una duración de dos horas y media por jornada diaria. La escuela les proporcionará los elementos necesarios para el desarrollo del curso desde materiales de cocina como el uniforme.

El curso incluye diploma de asistencia para los alumnos inscritos en la modalidad de curso completo.

Precio.

El precio del curso completo es de 150,00 euros que se abonarán en la matrícula o con fecha tope del primer día de clase.

Para los alumnos del centros así como sus familiares en primer grado el curso completo tendrá un coste de 125,00 €

Para las personas que, por motivos varios, no puedan seguir el desarrollo completo del curso, pueden contratar el mismo por sesiones diarias sueltas, en este caso el precio es de 35,00 euros por cada sesión (dos horas y media), y se abonará antes del comienzo de la sesión.

925 257 729 | info@ehtoledo.com Copyright © 2014, Escuela de Hostelería Toledo

✔ Inscripciones.

La matrícula se hará en la secretaría del centro, el número mínimo de alumnos con matrícula completa, para iniciar el curso, será de 10 (en caso de no llegar a esa cifra el centro se reserva el derecho de anular la acción formativa devolviendo los conceptos abonados hasta la fecha por los alumnos).

✔ Programa.

DÍA	CONTENIDOS
MARTES 12/07/2016	1. Presentación del curso. 2. Muestra y utilización de maquinaria y menaje de pastelería. 3. Elaboración de masas batidas y esponjadas. 4. Elaboración de crepes rellenos de crema pastelera.
JUEVES 14/07/2016	1. Glosario de productos más utilizados. 2. Elaboración de tarta San marcos. 3. Elaboración de tarta Sacher. 4. Elaboración de tarta Tiramisú.
MARTES 19/07/2016	1. Azucares, trabajo y decoración con clases de edulcorantes. 2. Elaboración de leche frita. 3. Elaboración de flanes. 4. Elaboración de puding.
JUEVES 21/07/2016	1. Utilización y exposición del huevo en la cocina. 2. Elaboración de bizcocho fluido de chocolate. 3. Elaboración de brownie. 4. Elaboración de cremoso de queso y fresa.
MARTES 26/07/2016	1. Elaboración de masa de bollería. 2. Elaboración de arroz con leche. 3. Elaboración de granizados y helados.
JUEVES 28/07/2016	1. Utilización y exposición de los tipos de harina. 2. Elaboración de pastas y mignardises. rocas suizas – magdalenas – pastas de te – mazapán – lenguas de gato – duquesitas – mantecados – músicos

925 257 729 | info@ehtoledo.com
Copyright © 2014, Escuela de Hostelería Toledo

Cocina para niños.

Objetivos.

Introducir a niños entre 8 y 14 años en el mundo de la cocina y la gastronomía.

Desarrollo.

El curso se realizará en las tardes del mes de julio, los martes y los jueves, con una duración de dos horas por jornada diaria. La escuela les proporcionará los elementos necesarios para el desarrollo del curso desde materiales de cocina como el uniforme.

El curso incluye diploma de asistencia para los alumnos inscritos en la modalidad de curso completo.

Precio.

El precio del curso completo es de 175,00 euros que se abonarán en la matrícula o con fecha tope del primer día de clase.

Para los alumnos del centros así como sus familiares en primer grado el curso completo tendrá un coste de 150,00 €

Para las personas que, por motivos varios, no puedan seguir el desarrollo completo del curso, pueden contratar el mismo por sesiones diarias sueltas, en este caso el precio es de 40,00 euros por cada sesión (dos horas media), y se abonará antes del comienzo de la sesión.

Inscripciones.

La matrícula se hará en la secretaría del centro, el número mínimo de alumnos con matrícula completa, para iniciar el curso, será de 10 (en caso

925 257 729 | info@ehtoledo.com Copyright © 2014, Escuela de Hostelería Toledo

de no llegar a esa cifra el centro se reserva el derecho de anular la acción formativa devolviendo los conceptos abonados hasta la fecha por los alumnos).

✔ Programa.

DÍA	CONTENIDOS
MARTES 12/07/2016	1. Tortillas francesas 2. Tortitas de chocolate 3. Magdalenas
JUEVES 14/07/2016	1. Gazpacho y mini pizzas 2. Tortilla de patatas 3. Palmeras de chocolate
MARTES 19/07/2016	1. Migas 2. Pollo al ajillo 3. Pepitos de crema
JUEVES 21/07/2016	1. Espaguetis a la boloñesa 2. Espaguetis a la carbonara 3. Torrijas de vino y leche
MARTES 26/07/2016	1. San Jacobos 2. Cocido 3. Tarta de nata y chocolate
JUEVES 28/07/2016	1. Verdura empanada, a la parrilla y en tempura 2. Pimientos de piquillo rellenos de bacalao y carne 3. Semifrío de chocolate

 Copyright © 2014, 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