




escuela
de hostelería Toledo

| Curso práctico de verano. 2020. Modalidad presencial

Contenido

1.	Hacemos Escuela	3
2.	¿Qué es el curso práctico de verano 2020?	6
3.	¿Quiénes pueden acceder?	6
4.	¿Qué duración tiene?	7
5.	¿Qué acreditación se obtiene?	7
6.	Competencias prácticas y asignaturas asociadas al curso:	7
7.	Inscripciones:	7

1. 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 continua para profesionales** del sector que deseen apostar por la innovación.

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.

Así mismo, desde el año 2014, la escuela cuenta **Erasmus** que posibilita que nuestros alumnos programas europeos más prestigiosos en el ámbito



con la **Carta** accedan a los educativo.



El año 2016 supuso el avance en el proyecto de inclusión de nuevas tecnologías en el centro de la mano de **Microsoft**. Nuestros alumnos dispondrán de una cuenta de correo @ehtoledo.com, una licencia de office para 5 equipos y espacio de almacenamiento de hasta 1 terabyte en onedrive.

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.

Dentro de estas actividades extraescolares podríamos destacar:

- **Más de 20 seminarios sobre productos o técnicas punteras** en el mercado que se desarrollan a lo largo del curso.
- **Ampliación de materias en escuela-D.** Los diferentes grupos de formación presencial reciben un usuario de nuestra plataforma de enseñanza e-learning para ampliar y afianzar contenidos curriculares y extracurriculares.
- **Laboratorio de investigación culinaria.** Es una actividad abierta a los alumnos más aventajados para poder ampliar conocimientos realizando toda una gama de investigaciones sobre platos, alimentos, técnicas, etc., así como, poder representar al centro en certámenes y competiciones gastronómicas.
- **Estudios internacionales** de la mano del programa europeo **Erasmus +**
- **Revista hostelera @ehT**, los alumnos pueden participar escribiendo y editando la revista, online, del centro. Con ello el alumno amplía sus conocimientos, aprende a expresar y comunicar para un público no necesariamente hostelero.
- **Cursos de verano escuela plus**, durante el mes de julio se abre la posibilidad de que nuestros alumnos y sus familias puedan participar (en condiciones ventajosas) en una amplia gama de cursos de contacto o ampliación que oscilan desde la cocina para aficionados (dirigido a padres de alumnos y personas externas a la escuela que amen la gastronomía) a los cursos con profesionales del sector donde nuestros alumnos podrán cocinar con personajes relevantes del panorama hostelero.
- **Restaurante gastronómico** de la **Escuela de Hostelería Toledo**, el centro abre la posibilidad de que el alumno realice prácticas reales todos los días con menús de alta cocina a bajos precios, de tal modo que pueda realizar, en comidas o cenas, un contacto real con el cliente.

- Otros servicios que incluye su matrícula en la **Escuela de Hostelería Toledo**:
- **Bolsa de trabajo.** La inserción laboral es, históricamente, el punto fuerte de nuestro Centro, para ello contamos con una importante bolsa de empleo en la que se recogen más de 100 ofertas anuales de empleo, buscando, específicamente, alumnos de nuestro centro.
- **Bolsa de vivienda.** Para alumnos que deben desplazarse a Toledo, la Escuela cuenta con un servicio de bolsa de vivienda que ayuda a los alumnos a buscar casa en pisos compartidos en la ciudad.



2. ¿Qué es el curso práctico de verano 2020?

El curso de verano práctico de verano 2020 es un curso motivado por los sucesos derivados de la pandemia de COVID-19 y el establecimiento del Estado de Alarma.

Siguiendo las instrucciones de las autoridades y ante la suspensión del curso académico surge la necesidad de poder reforzar horas de realización práctica de todos nuestros alumnos de grados formativos de la rama de hostelería, para ello el Centro ha diseñado una actividad práctica que se desarrollará una vez finalizado el curso académico y reabierto el Centro.

La actividad se desarrollará, preferiblemente, desde la segunda quincena de junio (15 de junio) al 31 de julio de 2020, aunque las fechas podrán variar en función de la evolución de las circunstancias asociadas a la pandemia de COVID-19 y la declaración de Estado de Alarma.

Durante este curso desarrollaremos de manera práctica todas las competencias profesionales impartidas en el curso 2019-2020, preferentemente a través de la actividad de restaurante gastronómico, y se calificará como apto o no apto, la superación de dicho curso eximirá al alumno de las actividades extraordinarias de recuperación de prácticas que se establezcan para el curso 2020-2021.

3. ¿Quiénes pueden acceder?

Pueden acceder todos los alumnos matriculados en los siguientes grupos:

- Primero de grado medio con especialidad en cocina y gastronomía (grupos GM1)
- Segundo de grado medio con especialidad en cocina y gastronomía (grupos GM2)
- Primero de grado superior (grupo GSUP1)
- Segundo de grado superior (grupo GSUP2)
- Tercero de grado superior (grupo GSUP3)

Para el correcto desarrollo de la actividad deberá inscribirse en ella un número mínimo de 15 alumnos y un máximo de 25 alumnos. En caso de no llegar al mínimo de 15 alumnos la actividad podrá ser suspendida.

4. ¿Qué duración tiene?

La duración aproximada estimada del curso es de **175 horas**, de lunes a viernes, si bien la distribución y cuantía de las mismas podrá verse alterada por las circunstancias asociadas a la pandemia de COVID-19 y la declaración de Estado de Alarma.

5. ¿Qué acreditación se obtiene?

Los alumnos que superen el curso práctico recibirán un certificado acreditativo de las horas cursadas.

6. Competencias prácticas y asignaturas asociadas al curso:

- Procesos de preelaboración y conservación en cocina y procesos de elaboración culinaria.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias y seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Procesos de servicios en restaurante y sumillería.
- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Inglés y francés (según disponibilidad).
- Gestión de la producción en cocina.
- Planificación de servicios y eventos en restauración
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Procesos de servicios en bar-cafetería.
- Preelaboración y conservación de alimentos
- Técnicas Culinarias
- Procesos básicos de pastelería y repostería
- Postres en restauración
- Productos culinarios.

7. Inscripciones:

Las inscripciones se realizarán enviando un correo electrónico a la dirección info@ehtoledo.com hasta del día 01 de junio de 2020, detallando nombre, apellidos y curso del alumno interesado.



Avda. de Castilla-La Mancha, 30
45003, Toledo

925 257 729
925 257 417

info@ehtoledo.com

<http://ehtoledo.com>

[facebook.com/escuelahosteleriatoledo](https://www.facebook.com/escuelahosteleriatoledo)

twitter.com/escuelahtoledo