



Modalidad:
PRESENCIAL



Formación:
GRADO SUPERIOR



Duración:
24 MESES



Comienzo:
SEPTIEMBRE 2024



Centro oficial:
HOMOLOGADO

REQUISITOS Y ACCESO DIRECTO

Acceso directo para aquellos alumnos que dispongan de:

- ✓ Graduado en E.S.O.* / Prueba de acceso a Grado Medio*
- ✓ Titulación en FP de primer grado* / FP Básica*

*Homologación de la ESO necesaria antes de finalizar el 1º año académico.

SALIDAS PROFESIONALES

Cocinero / Jefe de partida / Jefe de Cocina / Jefe de Producción
Empleado economato / Unidades de producción / Servicios A y B

Bolsa de empleo: boletín de ofertas laborales semanales

CONTINUACIÓN DE ESTUDIOS

Podrás optar por continuar tu formación con:

Especializaciones Masterclass / Máster UV / Diplomas propios
/ Certificados de Idiomas / Grado superior dirección de Cocina

PRÁCTICAS EN EMPRESAS: 1º Y 2º AÑO

> Prácticas internacionales: Programa Erasmus

> Prácticas en España:

- Remuneración: 300€ al mes
- Alojamiento incluido
- Comidas 7 días / semana

QUÉ INCLUYE EL PROGRAMA:

- ✓ **Maletín completo:** funda, cebollero, puntilla, deshuesador pelador, sacabolas, tijeras, chaira, lengua y mangas pasteleras.
- ✓ **Uniformidad completa:** chaquetilla, pantalón, gorro, delantal y zuecos especiales.
- ✓ **Materia prima incluida en clases prácticas:** el alumno se lleva sus elaboraciones propias realizadas a diario a casa.
- ✓ **Material didáctico** desarrollado por nuestro equipo docente
- ✓ **Gestión administrativa y tramitación:** becas y prácticas.

MATRÍCULA

250€

Pago previo para reservar la plaza, adjunto a la ficha de la matrícula. No reembolsable.

MENSUALIDAD

275€

24 mensualidades (2 años). **Pago único*** 3.500€ / Año. *Obligatorio para alumnos internacionales en la solicitud del visado.

METODOLOGÍA ECOTUR

Metodología íntegramente práctica:

- ✓ Cocina participativa desde el 1º día
- ✓ Recetas tradicionales, internacionales y creaciones propias
- ✓ Demostraciones culinarias de Vanguardia
- ✓ Eco-Lab / laboratorio gastronómico
- ✓ Participación en el buffet diario y eventos en Hotel Olympia
- ✓ Prácticas remuneradas: 300€ mes / alojamiento / comidas
- ✓ Prácticas formativas personalizadas
- ✓ Colaboración con restaurantes y hoteles del más alto nivel
- ✓ Acceso a plataforma virtual con material didáctico propio

MÓDULOS FORMATIVOS

PRIMER CURSO: De Septiembre 24 a Junio 25

- Pre-elaboración y conservación de alimentos.
- Técnicas culinarias.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Formación y orientación laboral.
- Horario reservado para el módulo impartido en inglés.
- Eco-Lab: Horario libre de investigación culinaria tutorizada.

SEGUNDO CURSO: De Septiembre 25 a Junio 26

- Ofertas gastronómicas.
- Productos culinarios.
- Postres en restauración.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Horario reservado para el módulo impartido en inglés.
- Eco-Lab: Horario libre de investigación culinaria tutorizada.
- Formación en Centros de Trabajo.

ESTRUCTURA DE FORMACIÓN (Cada año)

- [Septiembre - Abril] Formación teórica - práctica en Ecotur
- [Abril - Junio] Prácticas laborales
- [Julio- Agosto] Prácticas laborales / Prácticas voluntarias

¿CÓMO MATRICULARTE CON ECOTUR?

ALUMNOS NACIONALES

1. Completa el formulario de inscripción que te enviaremos

2. Realiza el pago de la matricula (250€) 2 opciones:

-A través de la pasarela de pago en nuestra web.

-Mediante transferencia bancaria a la cuenta:

ES41 2100 4364 6302 0013 0209

Ejemplo:

* SWIFT: CAIX ES BBXXX

* Nº CUENTA BANCARIA: ES41 2100 4364 6302 0013 0209

* CONCEPTO: Nombre alumno + curso matriculado.

Matricula Juan López 1GM

3. Envíanos todo a: secretaria@hotelescuolaecotur.com

- ✓ Fotocopia DNI (por delante y por detrás)
- ✓ Fotocopia SIP (por delante y por detrás)
- ✓ Certificado de acceso: ESO o bachiller, Grado medio o superior...
- ✓ Justificante de pago de matricula.

ALUMNOS INTERNACIONALES

1. Completa el formulario de inscripción que te enviaremos

2. Envíanos tu curriculum, pasaporte, ficha de inscripción.

3. Si tu perfil es óptimo, te emitiremos la CARTA DE ADMISIÓN

4. Realiza el pago de la matricula (3500€) en el plazo que se te indica en la carta de admisión:

-A través de la pasarela de pago en nuestra web.

-Mediante transferencia bancaria a la cuenta:

ES41 2100 4364 6302 0013 0209

Ejemplo:

* SWIFT: CAIX ES BBXXX

* Nº CUENTA BANCARIA: ES41 2100 4364 6302 0013 0209

* CONCEPTO: Nombre alumno + curso matriculado.

Matricula Juan López 1GM

REVISAR TU CORREO

1. Recibirás de inmediato la carta de matriculación con la reserva de tu plaza garantizada.

2. Recibirás un correo con la invitación al acto de bienvenida antes del comienzo del curso.

EJEMPLO HORARIO	HORARIO 1ºGM COCINA Y GASTRONOMÍA				
HORARIO	LUNES	MARTES	XCOLES	JUEVES	VIERNES
8:00 - 8:55	PRE - ELAB	SEG - HIG	PASTELERIA	TÉC-CULINARIAS	FOL
8:55 - 9:50	PRE - ELAB	SEG - HIG	PASTELERIA	TÉC-CULINARIAS	FOL
9:50 - 10:45	PRE - ELAB	SEG - HIG	PASTELERIA	TÉC-CULINARIAS	INGLÉS
10:45 - 11:15	D	E	S	C	A
11:15 - 12:10	PRE - ELAB	ECO - LAB	PASTELERIA	TÉC-CULINARIAS	INGLÉS
12.10 - 13.05	PRE - ELAB	ECO - LAB	PASTELERIA	TÉC-CULINARIAS	INGLÉS
13.05 - 14.00	PRE - ELAB	ECO - LAB	PASTELERIA	TÉC-CULINARIAS	FOL
14.00 - 14.55	PRE - ELAB		PASTELERIA	TÉC-CULINARIAS	FOL

 MÓDULOS PRÁCTICOS

 MÓDULOS TEÓRICOS