



Modalidad:
PRESENCIAL



Formación:
GRADO SUPERIOR



Duración:
24 MESES



Comienzo:
SEPTIEMBRE 2024



Centro oficial:
HOMOLOGADO

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.

REQUISITOS Y ACCESO DIRECTO

Acceso directo para aquellos alumnos que dispongan de:

- ✓ Titulación en Formación Profesional de grado medio
- ✓ Prueba de acceso a Grado superior
- ✓ Bachillerato Homologado*

*Homologación resuelta antes de finalizar el 1º año académico (alumnos internacionales)

SALIDAS PROFESIONALES

Cocinero / Jefe de partida / Jefe de Cocina / Jefe de Producción
Dirección de cocina / Operaciones de catering / Coordinador...

Bolsa de empleo: boletín de ofertas laborales semanales

CONTINUACIÓN DE ESTUDIOS

Podrás optar por continuar tu formación con:

Especializaciones Masterclass / Post-Grados / Máster UV /
Diplomas propios / Certificados de Idiomas...

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.
- ✓ **Uniforme:** chaquetilla, pantalón, gorro, delantal y zuecos.
- ✓ **Materia prima incluida en clases prácticas:** el alumno se lleva sus elaboraciones propias realizadas a diario a casa.
- ✓ **Material didáctico** desarrollado por Ecotur y **Plataforma Virtual**
- ✓ **Gestión administrativa y tramitación:** becas y prácticas.

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

MÓDULOS FORMATIVOS

PRIMER CURSO: De Septiembre 24 a Junio 25

- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Procesos de pre-elaboración y conservación en cocina
- Procesos de elaboración culinaria.
- Gestión de calidad, seguridad e higiene alimentarias
- Formación y orientación laboral
- Inglés general
- Eco-Lab: Horario libre de investigación culinaria tutorizada

SEGUNDO CURSO: De Septiembre 25 a Junio 26

- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
- Gestión de la producción en cocina
- Gastronomía y nutrición
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
- Gestión administrativa y comercial en restauración
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Proyecto Dirección de Cocina
- Eco-Lab: Horario libre de investigación culinaria tutorizada
- Inglés general // Inglés Técnico
- Formación en centros de trabajo (FCT'S)

ESTRUCTURA DE FORMACIÓN (Cada año)

- Septiembre - Abril: formación teórica-práctica en Ecotur
- Abril - Junio: Prácticas laborales / Pasantías
- Julio- Agosto: Prácticas laborales / Pasantías 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 1GS DIRECCION DE COCINA						
HORARIO	LUNES	MARTES	XCOLES			JUEVES	VIERNES	
8:00 - 8:55	APROV	PRE - ELAB	ECO - LAB			CALIDAD	ELABORACIONES	
8:55 - 9:50	APROV	PRE - ELAB	ECO - LAB			CALIDAD	ELABORACIONES	
9:50 - 10:45	APROV	PRE - ELAB	ECO - LAB			INGLÉS	ELABORACIONES	
10:45 - 11:15	D	E	S	C	A	N	S	O
11:15 - 12:10	FOL	PRE - ELAB	INGLÉS			INGLÉS	ELABORACIONES	
12.10 - 13.05	FOL	PRE - ELAB	INGLÉS			ING - TEC	ELABORACIONES	
13.05 - 14.00	CALIDAD	PRE - ELAB	ING - TEC			FOL	ELABORACIONES	
14.00 - 14.55	CALIDAD	PRE - ELAB	ING - TEC			FOL	ELABORACIONES	

 MÓDULOS PRÁCTICOS

 MÓDULOS TEÓRICOS