



Modalidad:
PRESENCIAL



Formación:
GRADO SUPERIOR



Duración:
24 MESES



Comienzo:
SEPTIEMBRE 2025



Centro oficial:
HOMOLOGADO

PRECIO

4000€

Precio por año académico

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 / 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.
- ✓ **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
- ✓ Acceso a plataforma virtual con material didáctico propio

MÓDULOS FORMATIVOS

PRIMER CURSO: De Septiembre 25 a Junio 26

- Control del aprovisionamiento de materias primas
- Procesos de pre-elaboración y conservación en cocina
- Procesos de elaboración culinaria
- Sostenibilidad
- Digitalización
- Gestión de calidad, seguridad e higiene alimentarias
- Itinerario Personal para la Empleabilidad
- Inglés general
- Fundamentos científicos aplicados a la cocina (Exclusividad Ecotur)
- Prácticas en Empresas

SEGUNDO CURSO: De Septiembre 26 a Junio 27

- 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
- Fundamentos científicos aplicados a la cocina (Exclusividad Ecotur)
- Inglés general / Inglés Técnico
- Prácticas en Empresas

ESTRUCTURA DE FORMACIÓN (Cada año)

- Septiembre - Abril: formación teórica-práctica en Ecotur
- Abril - Junio: Prácticas laborales
- Julio- Agosto: Prácticas laborales / Prácticas voluntarias

PLAZO DE MATRICULACIÓN ABIERTO HASTA COMPLETAR PLAZAS

¿CÓMO MATRICULARTE CON ECOTUR?

ALUMNOS INTERNACIONALES

1. Completa el formulario de inscripción que te enviaremos
2. Envíanos tu currículum, pasaporte, ficha de inscripción
3. Si tu perfil es óptimo, te emitiremos la CARTA DE ADMISIÓN
4. Realiza el pago de la matrícula (4000€) 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 1GS

*Existe la posibilidad de realizar en pago en 2 cuotas -
CONSULTAR

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 1GM COCINA Y GASTRONOMÍA						
HORARIO	LUNES	MARTES	XCOLES	JUEVES	VIERNES			
8:00 - 8:55	APROV	PRE-ELAB	SOST-DIG	CALIDAD	ELABORACIONES			
8:55 - 9:50	APROV	PRE-ELAB	SOST-DIG	CALIDAD	ELABORACIONES			
9:50 - 10:45	APROV	PRE-ELAB	SOST-DIG	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	IPE	ELABORACIONES			
14.00 - 14.55	CALIDAD	PRE-ELAB	ING-TEC	IPE	ELABORACIONES			

 MÓDULOS PRÁCTICOS

 MÓDULOS TEÓRICOS