

QUIENES SOMOS

La Escuela Superior de Gastronomía, Hostelería y Turismo de Toledo (ESGHT), centro privado con titulación oficial pública, se ha convertido en un centro de referencia regional, nacional e internacional gracias a unos procesos de enseñanza basados en criterios de calidad y excelencia, que pretenden cubrir con profesionales avalados, por una formación de prestigio, la urgente demanda del sector.

NUESTRAS INSTALACIONES

Con una superficie construida de 7.820 m2 dentro de una parcela de 15.000 m2 y una capacidad para 600 alumnos, la ESGHT, es una de las mayores y más modernas escuelas de Hostelería de Europa.

El centro dispone de 21 aulas de formación teórico-práctica (muchas de ellas habilitadas para materias específicas); 8 cocinas (2 teóricas, 4 de iniciación, 2 de colectividades), 2 restaurantes; bar, coctelería y cafetería.



¿PORQUÉ ELEGIR NUESTRA ESCUELA?

-Ofrecemos **TITULACIÓN OFICIAL**.

-Nuestros alumnos **APRENDEN Y PRACTICAN** en los restaurantes de la Escuela.

-Los alumnos pueden realizar **PRÁCTICAS PROFESIONALES**, en los mejores establecimientos de España.

-El **PROFESORADO** está formado por **EXPERTOS PROFESIONALES**.

-La amplia oferta de establecimientos de hostelería, favorece las posibilidades de estudiar y trabajar en la ciudad.

-Al ser un Centro de Estudios homologado y que ofrece enseñanza reglada oficial, los alumnos, que cumplan los requisitos legales exigidos, pueden solicitar **BECAS DE ESTUDIO** del Ministerio de Educación.

NUESTROS RESTAURANTES

En el proceso de formación, tan fundamental es para un alumno su instrucción teórico-práctica en las aulas, como la experiencia que adquiere enfrentándose a la problemática diaria de su profesión. Por ello, en nuestra Escuela disponemos de un restaurante de carta y otro de menú, abiertos al público de

lunes a viernes, Restaurante Las Tres Culturas y Restaurante Renacimiento. Los platos que se ofrecen en ambos restaurantes, son elaborados por nuestros alumnos de cocina durante sus clases diarias y son servidos por los alumnos de sala.



Sin más propósitos que los anteriormente señalados, este modo de conectar la formación con la sociedad, resulta además, ser un magnífico escaparate para nuestros alumnos y es un instrumento ideal para el acercamiento de la Escuela a su entorno.

Nuestro objetivo no es otro que el de ofrecer una formación de alta calidad y un servicio excelente.

TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

FP Básica en Cocina y Restauración.

TÍTULOS DE FP1 O GRADO MEDIO

Técnico en Cocina y Gastronomía.

Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.

Técnico en Servicios de Restauración.

Doble titulación Ciclos Formativos de Grado Medio Técnico en Cocina y Gastronomía y Técnico en Servicios de Restauración

TÍTULOS DE FP2 O GRADO SUPERIOR

Técnico Superior en Dirección de Cocina.

Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración

Técnico Superior en Vitivinicultura.

Técnico Superior en agencia de viajes y gestión de eventos.

Técnico Superior de gestión de alojamientos turísticos

Técnico superior en guía, información y asistencia turística

Doble titulación Ciclos Formativos de Grado Superior Técnico Superior en Dirección de Cocina y Técnico en Dirección de Servicios de Restauración

ESCUELA SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOSTELERÍA DE TOLEDO

C/ RIO CABRIEL Nº1

CP 45007 TOLEDO

secretaria@esght.com

jefaturaestudios@esght.com

www.esght.com

Teléfono: 925.24.54.70



Toda nuestra actualidad y más en:



Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo

Formación Reglada

Cursos Monográficos

Oferta Gastronómica



ESCUELA SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y HOSTELERÍA - TOLEDO -