

Grado Medio

Cocina y Gastronomía

Guía de admisión



Índice

1. Elige la EHCLM: un compromiso con el futuro y la excelencia culinaria.....	3
2. El ciclo formativo de grado medio en cocina y gastronomía: ¡un apasionante plan de estudios diseñado para el éxito!.....	3
3. Financiación: Un programa 100% gratuito gracias a la Consejería de Educación de Castilla-La Mancha.....	4
4. Requisitos y cupos de acceso: ¡tu plaza te está esperando!.....	5
5. Baremo de puntuación: ¡cómo valoramos tu solicitud!.....	6
6. Calendario y proceso de matrícula: ¡marca las fechas en tu agenda!.....	7
7. Ven a conocernos: contacto y jornada de puertas abiertas.....	9
8. Nuestras vías de contacto.....	9

1. Elige la EHCLM: un compromiso con el futuro y la excelencia culinaria

"Con formación, un nuevo futuro"

Desde la Escuela de Hostelería de Castilla-La Mancha, ubicada en Tembleque (Toledo), te damos la bienvenida a una oportunidad única para transformar tu pasión por la cocina en una profesión de éxito. Cursar el Grado Medio en Cocina y Gastronomía en nuestra modalidad presencial es la mejor decisión para sumergirte de lleno en el exigente y apasionante mundo de la restauración.

En la EHCLM somos más que un centro de formación; somos un proyecto comprometido con el desarrollo de la hostelería y el futuro de nuestra tierra. Elegir nuestro centro significa apostar por una formación cercana, práctica y conectada con la realidad del sector, con el firme propósito de favorecer el arraigo del talento joven y el fortalecimiento del tejido productivo local.

Nuestra Filosofía Culinaria Creemos en una cocina con identidad. Nuestra filosofía culinaria combina el respeto absoluto por la tradición, el entorno y el producto de proximidad, con la innovación y las técnicas de vanguardia. Te enseñaremos a entender la gastronomía no solo como la ejecución de recetas, sino como un motor de cultura y sostenibilidad, formando profesionales capaces de liderar las cocinas del mañana mientras cuidan el desarrollo de nuestro entorno rural.

Prácticas Duales y Conexión con el Mundo Laboral Sabemos que la mejor forma de aprender es trabajando codo a codo con los mejores. Por ello, hemos diseñado un modelo formativo que te acerca al entorno profesional desde el primer día. Contamos con una amplia red de empresas colaboradoras y una bolsa de trabajo activa para impulsar tu inserción laboral.

Nuestra excelente selección de centros para las prácticas duales te garantiza que, al finalizar tu formación en las aulas, te incorporarás a cocinas de referencia. En estos establecimientos colaboradores pondrás a prueba tu talento en situaciones de servicio real, guiado por chefs en activo, lo que supone el trampolín definitivo para tu carrera profesional.

¡Da el siguiente paso en tu carrera y conviértete en el profesional de la gastronomía que el sector demanda!

2. El ciclo formativo de grado medio en cocina y gastronomía: un apasionante plan de estudios diseñado para el éxito!

Al matricularte en nuestro centro, te embarcarás en el camino para obtener el título oficial de Técnico en Cocina y Gastronomía. Se trata de un programa intensivo, sumamente práctico y estructurado en dos años académicos que suman un total de 2.000 horas de formación. ¡Prepárate para encender los fogones y dar lo mejor de ti desde el primer minuto!

Un currículum dinámico y orientado a la excelencia. Nuestro plan de estudios está minuciosamente diseñado para que adquieras y domines absolutamente todas las destrezas que exige la alta cocina. En el primer curso sentarás unas bases técnicas inquebrantables con módulos como Preelaboración y conservación de alimentos (222 horas), Técnicas culinarias (242 horas) y Procesos básicos de pastelería y repostería (180 horas). Además, te prepararemos para los retos del sector actual con competencias transversales clave: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (66 horas), inglés profesional (60 horas), Digitalización aplicada al sector productivo (50 horas), Sostenibilidad (40 horas) e Itinerario para la empleabilidad I (80 horas).

En el segundo año, la creatividad y la exigencia se multiplican exponencialmente. Dominarás los Productos culinarios a través de 465 horas de inmersión, serás capaz de gestionar Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento (121 horas), y perfeccionarás el arte más delicado con Postres en restauración (279 horas). Todo esto se consolidará con Talleres prácticos (80 horas), el Itinerario para la empleabilidad II (60 horas) y el desarrollo de un Proyecto intermodular integrador.

¡A la acción! Prácticas en nuestro restaurante gastronómico y en la élite del sector

Nuestra filosofía es clara: la cocina se aprende cocinando. Por eso, durante tu formación presencial vivirás la adrenalina de un pase de servicio real realizando prácticas en nuestro propio restaurante gastronómico. Aprenderás a gestionar el ritmo de las comandas, el trabajo en equipo bajo presión y la búsqueda de la perfección en cada plato directamente frente al cliente.

Pero la experiencia no termina en la escuela. Como gran colofón, la Formación en Empresa mediante las prácticas duales se realizará en bloque al final del segundo curso. Contamos con una amplísima red de empresas colaboradoras y una selecta cartera de centros de trabajo. Esta inmejorable selección te permitirá integrarte en cocinas de prestigio para poner el broche de oro a tu aprendizaje, dándote acceso directo a nuestra bolsa de empleo activa e impulsando de forma definitiva tu inserción laboral en el mercado. ¡Tu futuro brillante como chef comienza aquí!

3. Financiación: Un programa 100% gratuito gracias a la Consejería de Educación de Castilla-La Mancha.

Una de las mayores ventajas de cursar este ciclo formativo en nuestra modalidad presencial es que la enseñanza es totalmente gratuita para el alumnado. Este programa constituye una titulación oficial homologada que cuenta con la financiación íntegra de la Consejería de Educación de Castilla-La Mancha.

A diferencia de las modalidades de carácter privado, en este ciclo tu única preocupación será aprender, perfeccionar tu técnica y disfrutar de la gastronomía. Esta gratuidad absoluta es posible gracias a la concesión directa de subvenciones a nuestro centro, regulada oficialmente por el Decreto 28/2026 de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes.

Un compromiso con la igualdad de oportunidades y el medio rural. El objetivo principal de esta importante dotación institucional es garantizar el acceso a la educación y asegurar la

escolarización gratuita en ciclos de Formación Profesional de Grado Medio en zonas rurales. Supone una apuesta firme y directa de la administración regional para actuar como una medida positiva frente a la despoblación, acortando las desigualdades y eliminando cualquier barrera económica, social o geográfica.

4. Requisitos y cupos de acceso: ¡tu plaza te está esperando!

Queremos que tengas todas las facilidades para formar parte de nuestra gran familia culinaria. Para garantizar la máxima equidad y asegurar que todo el talento tenga su oportunidad de brillar en los fogones, nuestro proceso de selección distribuye las plazas ofertadas en dos cupos de acceso totalmente independientes. ¡Revisa las opciones y elige la vía que mejor se adapte a tu perfil!

Cupo General (¡El 80% de las plazas ofertadas!) Esta es la vía principal, destinada a todos aquellos alumnos llenos de ganas que proceden del sistema educativo ordinario y otras vías de acceso. ¡Es muy fácil! Solo necesitas cumplir uno de los siguientes requisitos:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO).
- Estar en posesión de un título de Formación Profesional Básica (Grado D).
- Haber superado con éxito la Prueba de Acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio (u otra titulación académica equivalente a efectos de acceso diferentes a la formación profesional de grado C).

Cupo Específico (20% de las plazas ofertadas) ¡Una excelente oportunidad si ya has comenzado a formarte profesionalmente! Este cupo está reservado exclusivamente para los alumnos que proceden de la formación profesional de grado C. Para entrar por esta vía, necesitas:

- Estar en posesión de un Certificado Profesional (Grado C) o el antiguo Certificado de Profesionalidad de Nivel 2 que esté incluido en el perfil profesional de nuestro título.
- **¡Importante!** Para este ciclo de Cocina y Gastronomía, los únicos certificados válidos que te otorgarán el acceso directo son el **HOTR0408 (Cocina)** y el **HOTR0509 (Repostería)**. (Recuerda que los certificados de otras familias o especialidades no son válidos para este acceso directo).

¡Aprovechamos cada oportunidad! En la EHCLM no queremos que ninguna plaza se quede vacía. Por eso, contamos con una fantástica "norma de trasvase": si tras finalizar el plazo de adjudicación quedan plazas vacantes en uno de los cupos, ¡estas se transferirán automáticamente al otro cupo para que puedan ser aprovechadas por los compañeros en lista de espera! ¡Multiplicamos tus opciones de estudiar con nosotros!

5. Baremo de puntuación: ¡cómo valoramos tu solicitud!

¡Queremos que todo el proceso sea súper transparente y justo para ti! En el caso de que el éxito de la convocatoria haga que el número de solicitudes supere las plazas que tenemos reservadas para un cupo, ¡no te preocupes! Organizaremos las solicitudes de mayor a menor puntuación utilizando un baremo muy claro y objetivo.

Aquí te explicamos al detalle cómo puedes sumar puntos. ¡Toma nota para no dejarte ni uno solo!

- **Vinculación directa (¡15 puntos!):** ¡Premiamos tu fidelidad y tus ganas de seguir creciendo con nosotros! Si durante el presente curso escolar ya estás matriculado en cualquier formación profesional de grado D de nuestra Escuela, obtendrás la máxima puntuación en este apartado. Además, ¡es comodísimo! No tienes que presentar ningún papel, nuestra secretaría lo comprobará de oficio internamente.
- **Vinculación indirecta o familiar (¡10 puntos!):** ¡En la EHCLM somos una gran familia! Te otorgamos 10 puntos si eres antiguo alumno del centro, o si tienes hermanos o progenitores que estén matriculados actualmente, sean exalumnos o incluso trabajadores de la escuela.
 - *¿Cómo lo justifico?* Si tú eres el antiguo alumno, lo comprobamos nosotros directamente sin que aportes nada. Si la vinculación es por un familiar, deberás aportar un documento oficial válido en derecho (como una copia del Libro de Familia, el certificado literal de nacimiento, título de Familia Numerosa o resolución de acogimiento/adopción o cualquier otro medio válido) para que podamos verificar el parentesco.
- **Nota media del expediente (De 1 a 10 puntos):** ¡Tu esfuerzo previo tiene su recompensa! Para los aspirantes que concurren por el cupo general, sumaremos el valor exacto de la nota media final que hayas obtenido en tus estudios de acceso.
 - *¿Cómo lo justifico?* Es imprescindible que presentes tu certificado académico oficial donde conste claramente esa nota media final.
- **Riesgo de despoblación (¡5 puntos extra!):** Fieles a nuestro compromiso de apoyar el medio rural y luchar contra la despoblación en Castilla-La Mancha, otorgamos 5 puntos adicionales a los residentes en municipios catalogados legalmente frente a la despoblación. Para sumar estos puntos, tu localidad debe estar clasificada como de "Extrema Despoblación", "Intensa Despoblación" o "En Riesgo de Despoblación" por la Ley 2/2021 de CLM.
 - *¿Cómo lo justifico?* Solo necesitas presentar tu certificado de empadronamiento actualizado. Nuestra Secretaría se encargará de comprobar de oficio en el buscador oficial del Gobierno regional si tu municipio entra en estas categorías. (Nota aclaratoria importante: los municipios clasificados como Zonas Rurales Intermedias o Zonas Periurbanas no suman puntuación en este apartado).

¡Calcula tus puntos, prepara tu documentación y asegúrate de aprovechar cada ventaja para

conseguir tu plaza con nosotros!

En resumen:

Criterio de Valoración	Puntuación	Documentación Acreditativa
Vinculación directa	15 puntos <i>Alumnos matriculados durante el presente curso escolar en cualquier formación profesional de grado D de la Escuela</i>	Comprobación interna de oficio
Vinculación indirecta o familiar	10 puntos <i>Antiguos alumnos del centro, o aspirantes con hermanos/as o progenitores matriculados, trabajadores o exalumnos</i>	Documentación oficial de parentesco y/o comprobación interna
Nota media del expediente	De 1 a 10 puntos <i>Valor exacto de la nota media, aplicable al cupo general</i>	Certificado académico oficial
Riesgo de despoblación	5 puntos <i>(Residentes en municipios catalogados por la Ley 2/2021 de CLM)</i>	Certificado de empadronamiento

6. Calendario y proceso de matrícula: ¡marca las fechas en tu agenda!

¡El momento de dar el gran salto ha llegado! Queremos que el proceso de admisión sea súper sencillo para ti, así que aquí tienes tu hoja de ruta paso a paso. ¡Toma nota de las fechas clave y prepara tu solicitud para asegurar tu plaza!

¿Qué documentación necesitas preparar? Para entrar en el proceso, debes presentar obligatoriamente los siguientes documentos junto a tu solicitud:

- Copia de tu DNI, NIE o Pasaporte.
- Certificado académico oficial en el que conste la nota media final que has obtenido.

- *Solo si quieres sumar puntos extra:* Tu certificado de empadronamiento actualizado (para los puntos por riesgo de despoblación) y la documentación acreditativa oficial en caso de reclamar vinculación familiar.

Calendario del Proceso Ordinario ¡El camino hacia tu plaza! Las solicitudes se entregan presencialmente en la Secretaría de nuestra Escuela. ¡Atento a los plazos!

- **Del 10 al 30 de junio:** ¡Arrancamos! Presentación de solicitudes y documentación en nuestra Secretaría.
- **1 de julio:** Sorteo de número de desempate, para garantizar la máxima transparencia en caso de que dos solicitudes tengan los mismos puntos.
- **3 de julio:** Publicación de las Listas Provisionales de admitidos, excluidos y lista de espera por cupos.
- **Del 6 al 8 de julio:** Periodo de reclamaciones y subsanación de errores (¡por si te ha faltado algún papel!).
- **10 de julio:** ¡El gran día! Publicación de las Listas Definitivas de admitidos.
- **Del 13 al 24 de julio:** ¡Hazlo oficial! Es el plazo para la formalización de tu matrícula ordinaria.
- **Del 29 al 31 de julio:** Atentos al teléfono. Realizaremos los llamamientos a la lista de espera para cubrir las posibles vacantes.

Proceso Extraordinario y Excepcional: ¡Siempre hay nuevas oportunidades! ¿Se te pasó la fecha o te lo has pensado en el último momento? ¡No te rindas! Si después de julio quedan vacantes, abriremos nuevas fases:

- A **finales de agosto** publicaremos en el tablón del centro las plazas que hayan quedado libres.
- **Del 1 al 5 de septiembre:** Presentación de solicitudes extraordinarias (aplicando el mismo baremo).
- **9 de septiembre:** Adjudicación directa de plazas.
- **Del 10 al 13 de septiembre:** Formalización de la matrícula extraordinaria.
- **Periodo Excepcional (Del 16 de septiembre al 30 de octubre):** ¡La recta final! Si aún quedasen plazas, se adjudicarán de forma directa y por estricto orden de llegada presencial en la secretaría. El proceso se cerrará definitivamente el 30 de octubre.

¡No lo dejes para el último día! Prepara tus documentos y ven a visitarnos para entregar tu solicitud. ¡Estamos deseando conocerte!

7. Ven a conocernos: contacto y jornada de puertas abiertas.

¿Tienes dudas? ¿Quieres saber más sobre cómo matricularte o conocer de primera mano dónde vas a formarte? En la Escuela de Hostelería de Castilla-La Mancha estamos deseando escucharte, resolver cualquier consulta que tengas y acompañarte en este emocionante paso hacia tu futuro culinario.

¡Jornada de Puertas Abiertas!

¡Anota esta fecha en tu calendario! El próximo **23 de junio** abriremos nuestras puertas para que vengas a conocernos. Es la ocasión perfecta para que visites nuestras instalaciones, veas nuestro restaurante gastronómico y descubras el ambiente en el que te vas a formar. Para inscribirte y asegurar tu asistencia, sólo tienes que llamarnos por teléfono o mandarnos un correo electrónico. ¡Estaremos encantados de recibirte!

Entrega de solicitudes: ¡Más fácil que nunca!

Queremos darte todas las facilidades. Puedes entregar tu solicitud de admisión de dos maneras:

1. **Presencialmente:** Entregando la documentación en nuestra Secretaría (habitualmente en horario de 09:00 a 14:00 horas).
2. **Por correo electrónico:** Para tu mayor comodidad, también puedes enviarnos tu solicitud y la documentación escaneada por email. Una vez la recibamos, el centro te devolverá la solicitud con un número de registro oficial para que tengas total tranquilidad de que el trámite está completo.

8. Nuestras vías de contacto

¡Queremos que te sientas como en casa desde el primer contacto!

- **Página web:** Te recomendamos visitar nuestra web ehclm.com y rellenar el formulario de solicitud de información. ¡Es la forma más rápida y sencilla de dar el primer paso!
- **Nuestra ubicación:** Te esperamos en nuestras magníficas instalaciones situadas en la Calle de las Escuelas, 8, código postal 45780, en la localidad de Tembleque (Toledo).
- **Atención telefónica:** Llámanos al número 925 145 439 para que podamos atenderte personalmente y resolver todas tus dudas al instante.
- **Correo electrónico:** Escríbenos a info@ehclm.com y te responderemos a la mayor brevedad posible.

¡No dejes pasar esta oportunidad! Invierte en tu talento, aprovecha este programa gratuito y abre las puertas a un futuro profesional lleno de sabor, aprendizaje y éxito. ¡Te esperamos con los brazos abiertos y los fogones a pleno rendimiento!



Castilla-La Mancha

PROGRAMA FINANCIADO POR LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTES DE CASTILLA-LA MANCHA