

Horas	
25	OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELES
25	PROTOCOLOS EN HOSTELERÍA
120	ARREGLO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS
90	LAVADO DE ROPA EN ALOJAMIENTOS
90	PLANCHADO Y ARREGLO DE ROPA EN ALOJAMIENTOS
30	APROVISIONAMIENTO Y ORGANIZACIÓN DEL OFFICE EN ALOJAMIENTOS
60	LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS
30	ATENCIÓN AL CLIENTE EN LA LIMPIEZA DE PISOS EN ALOJAMIENTOS



Horas	
30	COCINA INTERNACIONAL
35	COCINA ITALIANA
30	CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS
100	GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN
75	LOGÍSTICA EN LA COCINA: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS
120	APROVISIONAMIENTO PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS
180	ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA
120	SERVICIO BÁSICO DE RESTAURANTE-BAR
120	APROVISIONAMIENTO BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS
60	SEGURIDAD HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA
70	TÉCNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y MESA
80	BEBIDAS
90	SERVICIO DE VINOS
50	ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR-CAFETERÍA
120	GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA
90	INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
130	SERVICIO EN RESTAURANTE
50	ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE
80	SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN
120	APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING
90	RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING
30	APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN
30	APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA
60	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIA
90	REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA
60	ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS
30	USO DE LA DOTACIÓN BÁSICA DEL RESTAURANTE Y ASISTENCIA EN EL PRESERVICIO
60	SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE
30	APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR

Horas	
60	PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR
90	APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING
90	CONTROL DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL BAR Y CAFETERÍA
30	APLICACIÓN DE SISTEMAS INFORMÁTICOS EN BAR Y CAFETERÍA
40	SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO EN EL RESTAURANTE Y MISE EN PLACE EN EL RESTAURANTE
50	SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTE
40	FACTURACIÓN Y CIERRE DE ACTIVIDAD EN RESTAURANTE
60	APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS BÁSICOS EN COCINA
35	COCINA PARA CELÍACOS
80	TÉCNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS
60	ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA
60	ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS
75	MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
60	GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA



Horas	
50	INICIACIÓN APPCC EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
60	SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE
30	TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
25	MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO
50	PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS
110	OPERACIONES BÁSICAS DE PROCESOS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
50	ENVASADO Y EMPAQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
60	UTILIZACIÓN DE EQUIPOS Y UTILLAJE EN LA ELABORACIÓN Y TRATAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
50	MANEJO DE INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
125	MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
50	ENVASADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS
30	ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
10	FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA: FOOD DEFENSE APPCC LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
120	GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
60	ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)
10	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

