



HOSTELERÍA Y TURISMO



Cursos

- 11001 Cocina y gastronomía 1. La cocina moderna. Operaciones preliminares. Cartas y menús - 65h.
- 11375 Cocina y gastronomía 2. Quesos, entradas, canapés, sándwich y platos combinados - 20h.
- 11003 Cocina y gastronomía 3. Preparación de huevos, sopas, arroces, pastas y verduras - 45h.
- 11005 Cocina y gastronomía 4. Preparación de pescados y mariscos - 30h.
- 11007 Cocina y gastronomía 5. Preparación de carnes - 45h.
- 11377 Cocina y gastronomía 6. Gestión y dirección del departamento de cocina - 15h.
- 19004 Corte y cata de jamón - 30h.
- 18048 Gestión de la restauración. HOTR040PO - 100h.
- 11694 Gestión de sistemas de distribución global (GDS). HOTT004PO - 40h.
- 20091 Innovación en la cocina. HOTR048PO - 35h.
- 16041 Promoción y venta de servicios turísticos. HOTT006PO - 35h.
- 20821 Servicio en Restaurante y Bares. HOTR064PO - 35h.



HOSTELERÍA Y TURISMO



Certificados

HOTA0108: OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS DE ALOJAMIENTOS

- 10822 Aprovisionamiento y organización del Office en alojamientos. - 30h.
- 10823 Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos. - 60h.
- 10824 Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos. - 30h.
- 10825 Lavado de ropa en alojamientos. - 90h.
- 10826 Planchado y arreglo de ropa en alojamientos. - 90h.

HOTR0608: SERVICIOS DE RESTAURANTE

- 10352 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. - 60h.
- 10346 Servicio de vinos. - 90h.
- 10354 Inglés profesional para servicios de restauración. - 90h.
- 10340 Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el Restaurante. - 40h.
- 10342 Servicio y atención al cliente en Restaurante. - 50h.
- 10344 Facturación y cierre de actividad en Restaurante. - 40h.
- 10348 Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. - 50h.
- 10350 Servicios especiales en restauración. HOTR0608 - Servicios de Restaurante - 80h.