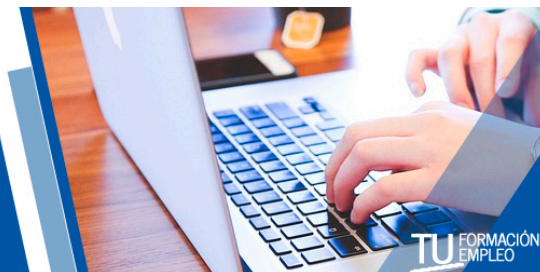


FORMACIÓN GRATUITA PARA OCUPADOS



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



HOSTELERÍA

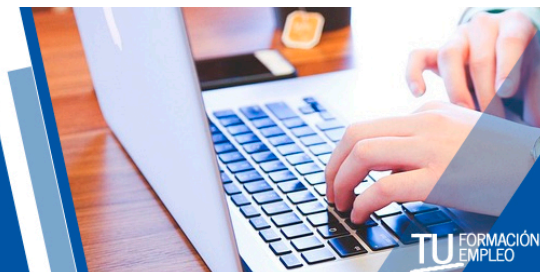
CURSO	HORAS
HOTU0002 - Ecoturismo	60
IFCD0038 - Diseño de Páginas Webs para Hostelería	100
ADGG06-Digitalización y RRSS como Estrategia Corporativa	140
HOTR0001-HOTT02-MOD03113- Introducción a Gestión Económica-Financiera del Restaurante	35
COMM0008-HOTT02-MOD03112-Organización de eventos y protocolo	20
CTRL0012-HOTT02-MOD03112-Frances elemental aplicado al departamento de pisos	80
HOTA0002-HOTT02-MOD03113-Optimización de la gestión de hoteles	25
HOTA0003-HOTT02-MOD03112-Recepción y Atención al Cliente en Establecimientos de Alojamiento	65
HOTR0006-HOTT02-MOD03113-Creación y gestión de la marca personal en hostelería	75
HOTR0012-HOTT02-MOD03113-Creacion de cartas y menús	30
HOTR0013-HOTT02-MOD03112-Cocina creativa y de autor	75
HOTR0022-HOTT02-MOD03112-Gestión de la restauración	20
HOTR0027-HOTT02-MOD03113-Eventos, catering y banquetes	20
HOTR0029-HOTT02-MOD03112-Análisis sensorial de vinos	35
HOTR0041-HOTT02-MOD03112-Cocina italiana	65
HOTR0045-HOTT02-MOD03113-Servicio de catering	30
HOTR0048-HOTT02-MOD03113-Cocina para celíacos	35



FORMACIÓN GRATUITA PARA OCUPADOS



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



TU FORMACIÓN
EMPLEO

<u>HOTR0054-HOTT02-MOD03113-Elaboración de cafés y cartas de café en restauración</u>	55
<u>HOTR0060-HOTT02-MOD03113-La cocina al vacío como herramienta de gestión</u>	35
<u>HOTR0067-HOTT02-MOD03112-Gestión del bar-cafetería</u>	60
<u>HOTR0069-HOTT02-MOD03113-Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos</u>	80
<u>HOTT0006-HOTT02-MOD03113-Comercialización de productos turísticos</u>	50
<u>INAD0004-HOTT02-MOD03112-Higiene en comedores escolares</u>	30
<u>SANP0008-HOTT02-MOD03112-Gestión de alérgenos en el sector de la restauración</u>	20
<u>SSCG0003-HOTT02-MOD03112-Orientación y formación a personas migrantes</u>	40
<u>HOTR0038-HOTT02-MOD03113-Pastelería: Postres para restauración</u>	20

