

CURSOS SECTOR HOSTELERÍA



Aprovisionamiento de materias primas en cocina (30h)



Aplicación de sistemas informáticos en Bar y Cafetería (56h)



Buenas prácticas ambientales en Hostelería (10h)



Cocina para celíacos (35h)



Contabilidad, matemáticas comerciales y estadística en agencias de viaje (20h)



Desperdicio alimentario (20h)



Información y atención al visitante (56h)



Inglés Profesional para Turismo (100h)



Logística de catering (56h)



Manipulador de Alimentos y Alérgenos (15h)



Planificación, Organización y Control de eventos (100h)



Protocolo en hostelería (25h)



Seguridad alimentaria: sistema APPCC y Alérgenos (56h)



Regeneración óptima de los alimentos (30h)



Prevención de acoso sexual y acoso por razón de sexo en el trabajo (10h)