



RESTAURANTES Y BARES

Consultoría de Recursos Humanos especializada en el sector de Hostelería

Referencia	Modalidad PRESENCIAL Y/O MIXTA	Horas	Modalidad
1800139	Atención al Cliente. Personal de Restaurante y Cafetería	8	PRESENCIAL
190051	Alemán atención al cliente en hostelería	*	PRESENCIAL
190008	Inglés atención al cliente en hostelería	*	PRESENCIAL
1827144	Excelencia en el Servicio y en la Atención al Cliente (Camareros)	9	PRESENCIAL
1827147	Técnicas de Venta para departamentos de Recepción y Cafetería de un Hotel. Upselling y Crossselling	*	PRESENCIAL / MIXTA
1827148	La Comunicación eficaz. Upselling y Crossselling	*	PRESENCIAL
186100	Normativa en alergias alimentarias. Buenas prácticas en el servicio de buffet	8	PRESENCIAL
2227A00	Fundamentos profesionales de Coctelería (niveles I y II)	20	PRESENCIAL
190002	Inglés Cafetería	*	PRESENCIAL
190007	Inglés Restauración	*	PRESENCIAL
1928180	Alemán Restauración	*	PRESENCIAL
127601	Gestión Eficaz del Tiempo y del Estrés	*	PRESENCIAL
127602	Liderar Equipos de Trabajo	*	PRESENCIAL
127606	Habilidades para el Trabajo en Equipo	*	PRESENCIAL
127607	Comunicación eficaz	*	PRESENCIAL
188200	Atención al cliente en restauración y bar	*	PRESENCIAL
158200	Técnicas de venta para restauración y excelencia en el servicio	*	PRESENCIAL
1834A03	Técnicas de venta y excelencia en el servicio	*	PRESENCIAL
1834A00	Atención al cliente y excelencia en el servicio	*	PRESENCIAL
1834A02	Buffet y tallaje de frutas y verduras	*	PRESENCIAL
1834A01	Coctelería	*	PRESENCIAL
189300	Gestión Eficaz De Equipos (hoteles)	*	PRESENCIAL
 1827143	Protocolo, Producción, Organización y Diseño de Eventos en la empresa Turística	*	PRESENCIAL / MIXTA
1827145	Gestión de eventos	*	PRESENCIAL
	Gestión integral de eventos: organización, gestión, protocolo	*	PRESENCIAL

* CONSULTAR CONDICIONES Y DURACIÓN



MODALIDAD ONLINE

Referencia		Horas	Modalidad
1815107	Gestión y control en restauración	90	ONLINE
1812013	Cafetería y Bar	60	ONLINE
1812027	Servicio en Barra y Restauración	57	ONLINE
1815005	Camarero Servicio de Bar	80	ONLINE
1815006	Camarero Servicio de Sala	80	ONLINE
1815013	Maître	80	ONLINE
1815008	Enología. Vinos, licores y aguardientes	80	ONLINE
1815010	Protocolo en Hostelería	40	ONLINE
1815014	Diseño de interiores en la restauración	80	ONLINE
1815018	Coctelería	80	ONLINE
1815032	Servicios especiales en restauración.	80	ONLINE
1815101	Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas	80	ONLINE
1810006	La cata de vinos	60	ONLINE
1810007	La cata de cervezas	60	ONLINE
1810008	La cata de ginebras	60	ONLINE
1815049	Servicio especializado de vinos	80	ONLINE
1815048	Gestión de bodegas en restauración	60	ONLINE
1815057	Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio	30	ONLINE
1815085	Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería	30	ONLINE
1815086	Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante	40	ONLINE
1815084	Control de la actividad económica del bar y cafetería	90	ONLINE
1815104	Gestión del proyecto de restauración	90	ONLINE
1815105	Dirección y recursos humanos en restauración	60	ONLINE
1815106	Cuentas contables y financieras en restauración	60	ONLINE
1815058	Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante	60	ONLINE
1815059	Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar	30	ONLINE
1815060	Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar	60	ONLINE
1815061	Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90	ONLINE
1815074	Planificación, organización y control de eventos UF0075	90	ONLINE
1016003	Curso práctico: Protocolo en eventos	50	ONLINE
1016004	Protocolo en Eventos de Marketing y Comunicación	30	ONLINE
1515086	Organización de eventos de marketing y comunicación UF2396	60	ONLINE

Certificados de Profesionalidad

HOTR0208: OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

240

ONLINE

MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar.

UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración 30 ONLINE

UF0058: Uso de la dotación básica del Restaurante y asistencia en el Preservicio 30 ONLINE

UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante 60 ONLINE

MF0258_1: Aproveccionamiento, bebidas y comidas rápidas

UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración 30 ONLINE

UF0060: Aproveccionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar 30 ONLINE

UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar 60 ONLINE

HOTR0608: SERVICIOS DE RESTAURANTE

500

ONLINE

MF0711_2: Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería

ONLINE

MF1048_2: Servicio de vinos

ONLINE

MF1051_2: Inglés profesional para servicios de restauración - Servicios de restaurante

ONLINE

MF1052_2: Servicio en restaurante

ONLINE

UF0258: Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante 40 ONLINE

UF0259: Servicio y atención al cliente en restaurante 50 ONLINE

UF0260: Facturación y cierre de actividad en restaurante 40 ONLINE

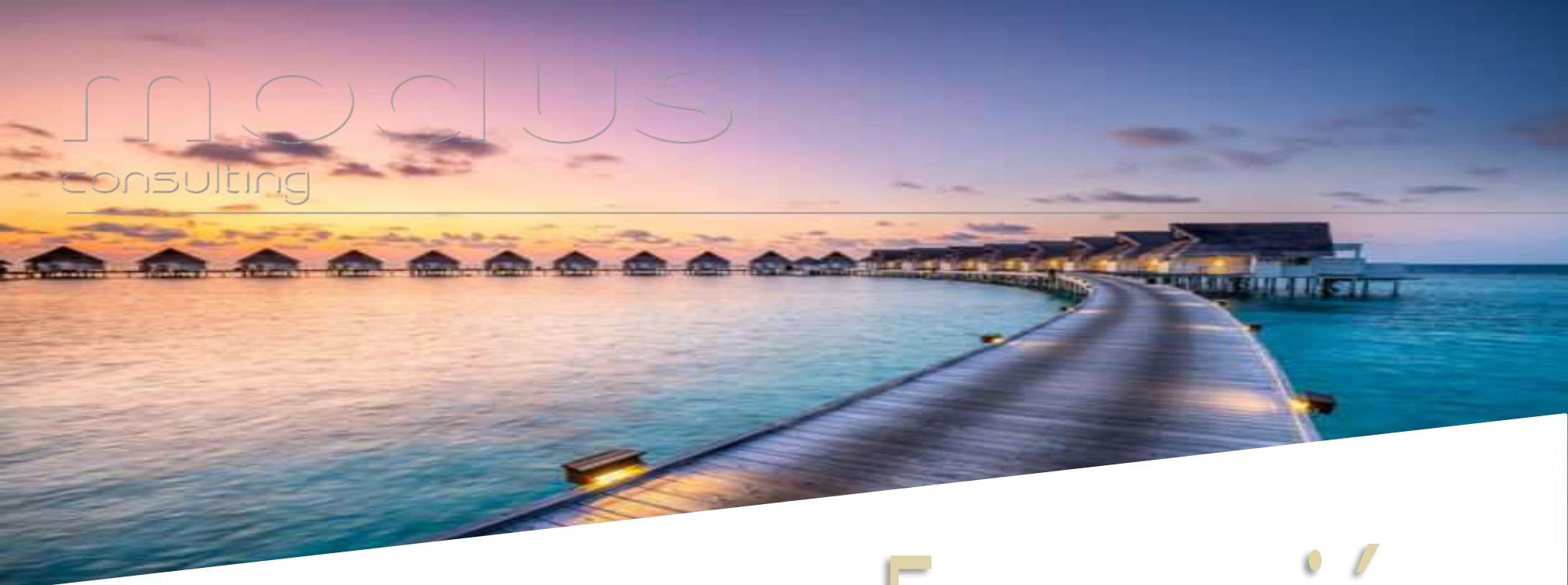
MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente

ONLINE

MF1054_2: Servicios especiales en restauración

ONLINE

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total
Dirección , administración y mandos intermedios													
Idiomas													
Recepción													
Cocina													
Restaurantes y bares													
Departamento de pisos													
Departamento técnico													
Departamento de jardinería													
Departamento de compras													
Departamento de prevención													
Multidepartamento - Transversal													



Formación

(Presencial, Online y Mixta)

Usted elije:
Nos adaptamos en metodología
duración y contenidos a sus
necesidades.
Consúltenos sin compromiso.

C/ Retama 3 – Edif. Retama, Local 20, 38400 Puerto de la Cruz.
Santa Cruz de Tenerife. Telf.: 922 386 145 Fax: 822 902 764

Consultoría de Recursos Humanos especializada en Hostelería y Turismo

www.modusconsulting.es

info@modusconsulting.es

Eugenio Ojeda Arroyo 667549777

Eduardo Afonso Adán 600526951

