

Referencia		Horas	Modalidad
MODALIDAD PRESENCIAL / MIXTA			
1826A00	Tallado de frutas y verduras (Niveles I y II)	10	PRESENCIAL
189500	Cocina de verano y saludable	*	PRESENCIAL
189501	Taller de cocina para el profesional	*	PRESENCIAL
189502	Taller de cocina avanzado para el profesional	*	PRESENCIAL
189503	Taller de cocina creativa	*	PRESENCIAL
189504	Curso de tapas clásicas y actualizadas	*	PRESENCIAL
189505	Cocinar con chocolate (nivel I)	15	PRESENCIAL
189506	Cocina saludable	*	PRESENCIAL
189507	Cocina vegetariana	*	PRESENCIAL
189508	Salsas y fondos	*	PRESENCIAL
189509	Ensaladas y platos fríos	*	PRESENCIAL
189510	Curso de arroces	*	PRESENCIAL
1800135	Iniciación a la cata de vinos	8	PRESENCIAL
186100	Normativa en alergias alimentarias. Buenas prácticas en el servicio de buffet	8	PRESENCIAL
226102	Seguridad alimentaria: Manipulador de alimentos y alérgenos	12	PRESENCIAL
226104	Higiene alimentaria, alérgenos y APPCC	9	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
1242128	Gestión de conflictos	*	PRESENCIAL
189300	Gestión eficaz de equipos (hoteles)	*	PRESENCIAL/ MIXTA

* CONSULTAR CONDICIONES Y DURACIÓN

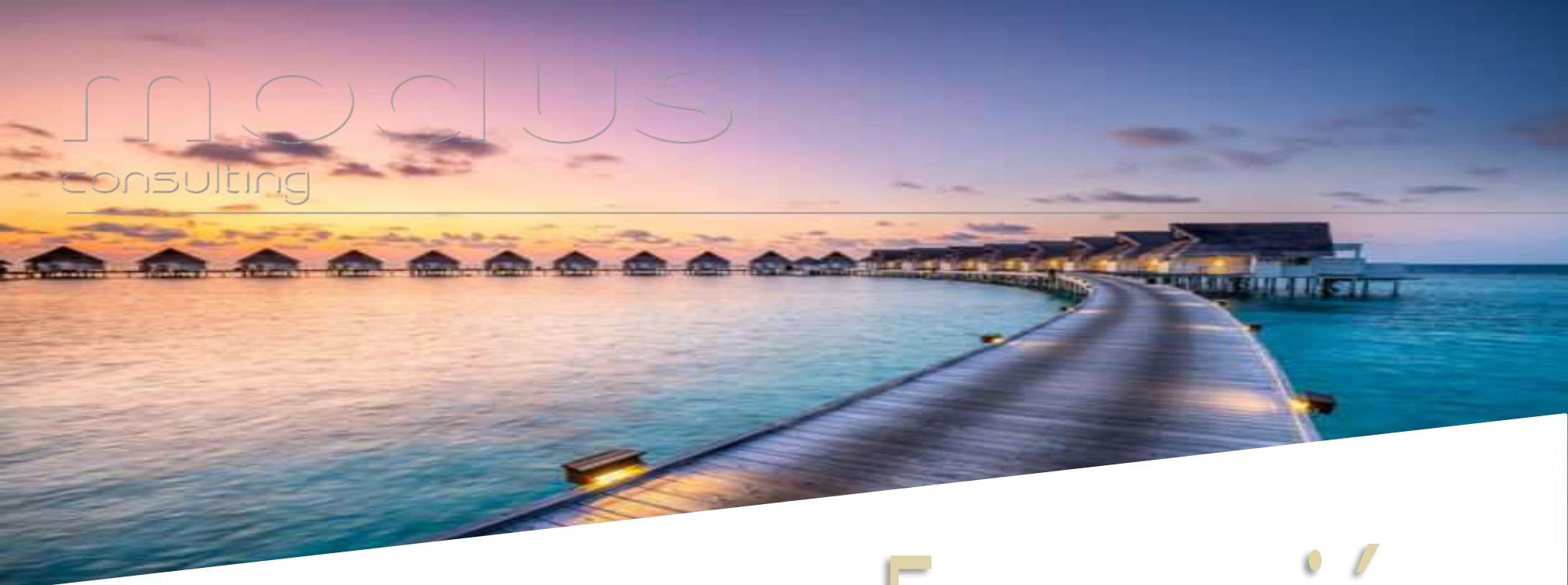
MODALIDAD ONLINE			
1815012	Jefe de cocina	80	ONLINE
1815007	Cocina	80	ONLINE
1815016	Cocina en línea fría	80	ONLINE
1812018	El aprovisionamiento en la cocina	57	ONLINE
1815036	Aprovisionamiento en restauración	90	ONLINE

Referencia		Horas	Modalidad
1815037	Organización de procesos de cocina	80	ONLINE
1815038	Administración en cocina	90	ONLINE
1815042	Diseño y comercialización de ofertas de restauración	90	ONLINE
1815063	Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	60	ONLINE
1815064	Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.	70	ONLINE
1815065	Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.	70	ONLINE
1815066	Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.	60	ONLINE
1815067	Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza.	70	ONLINE
1815070	Cocina española e internacional	80	ONLINE
2210009	Cocina creativa, Decoración y exposición de platos.	80	ONLINE
1812037	Servicio especializado de vinos	80	ONLINE
1812017	Conocimientos en la cocina Mediterránea	30	ONLINE
1812016	Conocimientos de Tapas, Pinchos y Canapés	30	ONLINE
1812035	Cocina creativa y de autor	80	ONLINE
1812020	Elaboración de platos combinados y aperitivos	60	ONLINE
1812021	Elaboración previa de los géneros culinarios y su conservación	57	ONLINE
1812025	Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	57	ONLINE
2215012	Elaboración y manipulación de menús adaptado a las distintas alergias alimenticias	60	ONLINE
1815040	Diseño de procesos de servicio en restauración	60	ONLINE
1815044	Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración	60	ONLINE
1812026	Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de post-servicio en el restaurante	57	ONLINE
1815009	Preparación de aperitivos	80	ONLINE
1815034	Cata de alimentos en hostelería	60	ONLINE
1815020	Catering (Servicio de Catering)	80	ONLINE
1815043	Logística de catering	60	ONLINE
1815039	Recepción y lavado de servicios de catering	90	ONLINE
1815041	Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración	60	ONLINE
1815021	Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (MF0259_2)	70	ONLINE
1812006	El servicio y post-servicio en el restaurante	60	ONLINE
1812008	Servicio de comidas y bebidas rápidas	60	ONLINE
1812003	Higiene Alimentaria: Manipulación de Alimentos	20	ONLINE
1812004	Food Defense en sistemas de seguridad alimentaria	40	ONLINE
1815023	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60	ONLINE
1812011	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	ONLINE
2210000	Gestión de alérgenos en hostelería	60	ONLINE
2210001	Información y etiquetado nutricional	80	ONLINE
2215012	Elaboración y manipulación de menús adaptado a las distintas alergias alimenticias	60	ONLINE
2210014	Alimentación, Nutrición y Dietética (General)	80	ONLINE
2212009	Seguridad Alimentaria: Sistema de autocontrol de higiene basado en el APPCC	57	ONLINE
1810008	La cata de ginebras	80	ONLINE

Certificados de Profesionalidad

Referencia	Horas	Modalidad
HOTR0108: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	270	ONLINE
MF0255_1: Aprovechamiento, preelaboración y conservación culinarios		
UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	ONLINE
UF0054: Aprovechamiento de Materias Primas en Cocina	30	ONLINE
UF0055: Preelaboración y conservación culinarias	60	ONLINE
MF0256_1: Elaboración culinaria básica		
UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	ONLINE
UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración	90	ONLINE
UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos	60	ONLINE
HOTR0308: OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING	210	ONLINE
MF1089_1: Aprovechamiento y montaje para servicios de catering		
UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	ONLINE
UF0062: Aprovechamiento y montaje para servicios de catering	90	ONLINE
MF1090_1: Recepción y lavado de servicios de catering		
HOTR0408: COCINA	730	ONLINE
MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento		ONLINE
MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos		ONLINE
UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas	60	ONLINE
UF0064: Preelaboración y conservación pescados, crustáceos y moluscos	60	ONLINE
UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza	70	ONLINE
MF0261_2: Técnicas culinarias		
UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	70	ONLINE
UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	60	ONLINE
UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza	70	ONLINE
UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales	40	ONLINE
MF0262_2: Productos culinarios		
UF0070: Cocina creativa o de autor	30	ONLINE
UF0071: Cocina española e internacional	80	ONLINE
UF0072: Decoración y exposición de platos	60	ONLINE
MF0711_2: Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería		

	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

