

# RESPOSTERÍA

Consultoría de Recursos Humanos especializada en el sector de Hostelería

Referencia		Horas	Modalidad
<b>MODALIDAD PRESENCIAL / MIXTA</b>			
189511	Postres para buffet y emplatados	*	PRESENCIAL
127606	Habilidades para el trabajo en equipo.	*	PRESENCIAL
127607	Comunicación eficaz	*	PRESENCIAL
127608	Habilidades directivas y liderazgo	*	PRESENCIAL / MIXTA
189300	Gestión eficaz de equipos (Hoteles)	*	PRESENCIAL / MIXTA
*CONSULTAR CONDICIONES Y DURACIÓN			
<b>MODALIDAD ONLINE</b>			
1815017	Repostería	80	ONLINE
1815097	Elaboraciones básicas de productos de pastelería.	90	ONLINE
1815117	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas	80	ONLINE
1815118	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos	80	ONLINE
1815119	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería	50	ONLINE
1815120	Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates	50	ONLINE
1812122	Comercialización de ofertas de pastelería	80	ONLINE
2212010	Seguridad Alimentaria: Sistema de Autocontrol de Higiene basado en el APPCC en Panaderías y pastelerías.	57	ONLINE

## Certificados de Profesionalidad

<b>HOTR0509: REPOSTERÍA</b>		<b>360</b>	ONLINE
<b>MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería-repostería</b>			
	UF1052: Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería	80	ONLINE
	UF1053: Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería	40	ONLINE
<b>MF0709_2: Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos</b>			
<b>MF0710_2: Productos de repostería</b>			
	UF1096: Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas	60	ONLINE
	UF1097: Elaboraciones y presentaciones de postres de cocina	60	ONLINE
	UF1098: Elaboraciones y presentaciones de helados	60	ONLINE
<b>HOTR0109: OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA</b>		<b>60</b>	ONLINE
<b>MF1333_1: Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería</b>			
	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	ONLINE
<b>MF1334_1: Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería</b>			
	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	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](http://www.modusconsulting.es)

[info@modusconsulting.es](mailto:info@modusconsulting.es)

Eugenio Ojeda Arroyo 667549777

Eduardo Afonso Adán 600526951

