

| ACCIÓN FORMATIVA | Horas |
|--|-------|
| Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas | 75 |
| Animación turística en Hostelería | 25 |
| Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería | 50 |
| Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos | 50 |
| Aprovisionamiento, control de costes y gestión del alojamiento rural | 75 |
| Asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos | 100 |
| Cocina | 75 |
| Cocina creativa o de autor | 50 |
| Cocina creativa y de autor | 100 |
| Cocina en Línea Fría | 25 |
| Cocina española e internacional | 100 |
| Comercialización de eventos | 50 |
| Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo | 50 |
| Control de la actividad económica del bar y cafetería | 100 |
| Cuentas Contables y Financieras en Restauración | 75 |
| Dirección y recursos humanos en restauración | 75 |
| Diseño de procesos de servicio en restauración | 75 |
| Diseño de productos y servicios turísticos locales | 100 |
| Diseño y comercialización de ofertas de restauración | 100 |
| Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos | 75 |
| Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente | 50 |
| Enología: vinos, aguardientes y licores | 50 |
| Facturación y cierre de actividad en restaurante | 50 |
| Gestión de bodegas en restauración | 75 |
| Gestión de la información y documentación turística local | 75 |
| Gestión de protocolo | 50 |
| Gestión de sistemas de distribución global (GDS) | 50 |
| Gestión del proyecto de restauración | 100 |
| Gestión y control en restauración | 100 |
| Información y atención al visitante | 50 |
| Inglés profesional para servicios de restauración | 100 |
| Inglés profesional para turismo | 100 |
| Jefe de Cocina | 50 |
| Lengua extranjera profesional para servicios de restauración (Inglés) | 100 |
| Logística de catering | 75 |
| Maitre | 75 |
| Marketing Turístico y Gestión de Eventos | 75 |
| Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento | 75 |
| Organización del servicio de información turística local | 100 |
| Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos | 100 |
| Planificación, organización y control de eventos | 100 |
| Planificación, programación y operación de viajes combinados | 75 |

HOSTELERÍA Y TURISMO

ACCIÓN FORMATIVA

| | Horas |
|---|-------|
| Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas | 75 |
| Procesos económico-administrativos en agencias de viajes | 100 |
| Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería | 100 |
| Productos, servicios y destinos turísticos | 100 |
| Promoción y comercialización de productos y servicios turísticos locales | 100 |
| Promoción y comercialización del alojamiento rural | 75 |
| Protocolo en Hostelería | 25 |
| Protocolo en Hoteles | 50 |
| Proyecto de implantación del alojamiento rural | 50 |
| Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales | 100 |
| Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería | 75 |
| Servicio y atención al cliente en restaurante | 50 |
| Servicios especiales en restauración | 100 |
| Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación | 50 |

