

ÁREA DEL SECTOR DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Análisis sensorial de vinos
Aplicación de procedimiento y normativa de empresa en la restauración organizada en cadena.
Cocina básica
Cocina creativa y de autor
Cocina italiana
Cocina molecular: fundamentos sobre las técnicas utilizadas
Cocina para celíacos
Cocina para restauración colectiva
Cocina vegetariana
Coctelería
Comercio en internet. Optimización de recursos
Corte y cata de jamón.
Creación de cartas y menús
Decoración y exposición de platos
Degustación de bebidas
Desfibriladores externos
Diseño de menús infantiles
El protocolo en hostelería
Elaboración de platos combinados
Envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios
Esculpido de frutas y verduras
Factura digital
Gestión de alérgenos en el sector de la restauración
Gestión de la calidad de servicio en el sector de la hostelería
Gestión de la restauración
Gestión del bar-cafetería
Gestión en restauración: diseño en proceso de servicio
Gestión informatizada de ventas
Habilidades y competencias en la dirección de cocina
Habilidades y competencias en la gestión del servicio de sala en restauración
Higiene en comedores escolares
Inglés empresarial
Inglés. Restauración
Inglés: gestión comercial
Innovación en la cocina
Introducción a la gestión económica-financiera del restaurante
La cocina de carne, aves y caza: análisis de técnicas culinarias
Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas

Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas
Menús para dietas especiales
Pastelería: postres para restauración
Planificación de menús y dietas especiales.
Preelaboración y conservación de alimentos
Preparación de aperitivos
Preparación de buffet
Recetas y técnicas de la cocina en miniatura
Salsas frías y calientes
Salud, nutrición y dietética
Servicio de catering
Servicio en restaurante y bares
Servicio especializado en vinos
Servicios básicos de barra en restauración
Servicios básicos de sala en restauración
Supervisión de tareas de cocina de la restauración organizada
Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos
Técnicas en enología., licores y aguardientes
Tratamiento y gestión de quejas y reclamaciones