



Restauración

Formación Bonificada

www.inforper.com

ALCALÁ DE GUADAÍRA
C/ Barrio Obrero, 3
955 613 192
📞 606 943 400
alcala@inforper.com

Nombre	Duración estimada
ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS	55
ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PASTELERÍA	10
ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	80
ADMINISTRACIÓN EN COCINA	90
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE GÉNEROS DE PASTELERÍA	10
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS GÉNEROS SEGÚN CONSUMO EN COCINA	5
ANÁLISIS CONTABLE DE RESTAURACIÓN	10
ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN EN EL SECTOR DE LA PASTELERÍA	30
ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN	20
ANÁLISIS ECONÓMICO-FINANCIERO DEL PROYECTO DE APERTURA DE NEGOCIO DE PASTELERÍA	20
ANÁLISIS ECONÓMICO-FINANCIERO DEL PROYECTO DE APERTURA DE NEGOCIO DE RESTAURACIÓN	25
ANÁLISIS SENSORIAL DE AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES	10
ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA	5
ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉS	10
ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS VINOS	30
ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS	75
ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE LOS QUESOS Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA	20
ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DE OTROS PRODUCTOS SELECTOS DE CONSUMO DIRECTO Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA	15
ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y CONFECCIÓN DE SU CARTA DE OFERTA	20
APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	5
APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE LOS PREPARADOS DE REPOSTERÍA	40
APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN	50
APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	10
APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATES	10
APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE CONFITERÍA	10
APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE CREMAS Y RELLENOS	10
APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y SEMIFRÍOS	10
APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE MASAS	10

APLICACIÓN DE SISTEMAS DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL HABITUALES DE LOS GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS MÁS COMUNES EN COCINA	20
APLICACIÓN DE SISTEMAS INFORMÁTICOS EN BAR Y CAFETERÍA	50
APLICACIÓN DE SISTEMAS SENCILLOS Y PRESENTACIÓN COMERCIAL DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS DE BAR	5
APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN PASTELERÍA	10
APLICACIONES INFORMÁTICAS ESPECÍFICAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA	5
APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS DE PASTELERÍA	5
APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA	30
APROVISIONAMIENTO EN PASTELERÍA	60
APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN	90
APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS EN COCINA	10
APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS	20
APROVISIONAMIENTO INTERNO DE LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO EN COCINA	5
APROVISIONAMIENTO INTERNO DE MATERIALES, EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS EN EL RESTAURANTE	20
APROVISIONAMIENTO INTERNO EN PASTELERÍA	30
APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR	30
APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS	15
APROVISIONAMIENTO Y CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES DE LA ACTIVIDAD DE BAR-CAFETERÍA	15
APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING	90
ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.	5
ÁREA DE PREPARACIÓN Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.	10
ARMONÍAS ENTRE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y VINOS. MARIDAJE	25
ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE	5
ASPECTOS GENERALES DE LAS CARTAS DE OFERTAS DE BEBIDAS	10
ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN	40
ATENCIÓN AL CLIENTE EN LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS) EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN	40
ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN	10
ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN	18
BEBIDAS	80
BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS	15
BEBIDAS SIMPLES DISTINTAS A VINOS	30
BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA	5
CALIDAD EN RESTAURACIÓN	15
CALIDAD, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN RESTAURACIÓN	75
CAMARERO SERVICIO DE BAR	80
CAMARERO SERVICIO DE SALA	80

CARTA DE VINOS	10
CATA DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA	60
CATA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS	10
CATA DE CERVEZAS Y SIDRAS	10
CATA DE VINOS SEGÚN SU PROCESO DE ELABORACIÓN	10
CATA DE VINOS SEGÚN ZONAS GEOGRÁFICAS DE PROCEDENCIA	10
CIERRE DEL BAR-CAFETERÍA	10
CIERRES DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN	15
CLASIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTO EN LA RESTAURACIÓN	10
COBERTURA DE CHOCOLATE	10
COCINA	75
COCINA CREATIVA O DE AUTOR	50
COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	100
COCINA CREATIVA. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS.	20
COCINA DEL RESTO DE EUROPA	10
COCINA EN LÍNEA FRÍA	25
COCINA ESPAÑOLA	45
COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL	100
COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO	25
COCTELERÍA	80
COCTELERÍA	15
COMERCIALIZACIÓN DE OFERTAS DE PASTELERÍA	80
COMPOSICIÓN DE LA OFERTA DE PASTELERÍA	15
COMPOSICIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA	25
COMUNICACIÓN, MARKETING Y VENTAS EN PASTELERÍA	30
COMUNICACIÓN, MARKETING Y VENTAS EN RESTAURACIÓN	35
CONFECCIÓN DE CARTAS DE BEBIDAS	5
CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA	10
CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.	10
CONSERVACIÓN DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE ORIGEN FERMENTATIVO Y DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.	10
CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.	5
CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	10
CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA	60
CONSERVACIÓN Y EVOLUCIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN	10
CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN	10
CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES DEL SERVICIO DEL BAR-CAFETERÍA	15
CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES EN COCINA	5
CONTROL DE CONSUMOS Y EXISTENCIAS EN PASTELERÍA	15
CONTROL DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y COMPLEJAS	90
CONTROL DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL BAR Y CAFETERÍA	100
CONTROL DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL	30

CONTROL DE LOS PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE CREMAS Y RELLENOS TERMINADOS	15
CONTROL DE LOS PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE MASAS TERMINADAS	10
CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE CHOCOLATES TERMINADOS	5
CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE DECORACIONES DE PASTELERÍA	15
CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE HELADOS Y SEMIFRÍOS TERMINADOS	20
CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA	10
CONTROL DE TEMPERATURAS SEGÚN PRODUCTO Y SERVICIO A DESARROLLAR EN COCINA	10
CREMAS Y RELLENO	10
CUBIERTAS EN REPOSTERÍA	10
CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN RESTAURACIÓN	75
CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	15
DECORACIÓN CON PRODUCTOS EN LAS DIFERENTES ELABORACIONES GASTRONÓMICAS SENCILLAS EN EL BAR-CAFETERÍA	5
DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA	10
DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE ELABORACIONES DE REPOSTERÍA	15
DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE HELADOS	10
DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS	60
DECORACIÓN Y MONTAJE DE EXPOSITORES EN RESTAURANTES	20
DECORACIONES CON CAMELO Y FRUTAS	10
DECORACIONES EN LAS ELABORACIONES CULINARIAS	20
DESARROLLO DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y REGENERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PREELABORACIONES Y ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS	20
DESARROLLO DEL PRESERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	10
DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN COCINA	5
DESARROLLO Y SUPERVISIÓN DEL APROVISIONAMIENTO DE GÉNEROS Y MISE EN PLACE	60
DESESPINADO DE PESCADOS, MARISCOS Y TRINCHADO DE CARNES	25
DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO EN LOS DEPARTAMENTOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	15
DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA	15
DIRECCIÓN Y RECURSOS HUMANOS EN RESTAURACIÓN	75

DISEÑO DE OFERTAS DE PASTELERÍA	40
DISEÑO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN	75
DISEÑO DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	10
DISEÑO Y COMERCIALIZACIÓN DE OFERTAS DE RESTAURACIÓN	100
DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS EN NEGOCIOS DE PASTELERÍA	15
DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS EN RESTURACIÓN	20
EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS EN HOSTELERÍA	20
EL BAR COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO	5
EL BAR-CAFETERÍA: ESTABLECIMIENTO, NEGOCIO Y EMPRESA	10
EL COMEDOR Y LA LÓGICA DE SERVICIO	10
EL CONTROL GENERAL DE LA ACTIVIDAD DE BAR-CAFETERÍA	15
EL DEPARTAMENTO DE COCINA	5
EL DEPARTAMENTO DE COCINA Y LA ORGANIZACIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN	10
EL MARIDAJE	5
EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING	20
EL PROCESO DE MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING	30
EL RESTAURANTE	10
EL RESTAURANTE TRADICIONAL COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO	10
EL SECTOR DE LA PASTELERÍA	15
EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIOSANITARIOS	100
EL SERVICIO DE VINOS	15
ELABORACIÓN DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS	15
ELABORACIÓN DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS	15
ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS	60
ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS	60
ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS	40
ELABORACIÓN DE UNA CARTA ESPECÍFICA DE VINOS, CERVEZAS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS	10
ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS CAFÉS E INFUSIONES	80
ELABORACIÓN DEL CAFÉ	10
ELABORACIÓN DEL VINO EN HOSTELERÍA	35
ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE	50
ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR-CAFETERÍA	50
ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE MENÚS ADAPTADOS A LAS DISTINTAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS	60
ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	90
ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES	40
ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES, CAZA	70
ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS	70
ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	60
ELABORACIONES CULINARIAS	5

ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS	15
ELABORACIONES DE COCINA COMPLEJAS SEGÚN ESTACIONALIDAD Y TERRITORIO	20
ELABORACIONES GASTRONÓMICAS A LA VISTA DEL CLIENTE	15
ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR.	25
ELECCIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS EN PASTELERÍA	10
ENOLOGÍA AVANZADA	80
ENOLOGÍA PARA COCINEROS	80
ENOLOGÍA: VINOS, AGUARDIENTES Y LICORES	50
ENVASADO DE GÉNEROS DE PASTELERÍA	10
EQUIPOS DE COCINA PARA BAR-CAFETERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y PREELABORACIÓN	5
EQUIPOS, MAQUINARIA Y ÚTILES ASOCIADOS A COCINA	10
EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS	5
ESPECIFICIDAD DE LAS CARTAS DE AGUAS ENVASADAS, CAFÉS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES	10
ESTABLECIMIENTOS EN LA RESTAURACIÓN	10
ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES	5
ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CAFÉS	5
ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS DE OTROS PAÍSES DEL MUNDO	10
ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS ESPAÑOLES	30
ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS FRANCESES E ITALIANOS	10
ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS	10
ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CERVEZAS Y SIDRAS	5
ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO DE APERTURA DEL NEGOCIO DE PASTELERÍA	15
ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO DE APERTURA DEL NEGOCIO DE RESTAURACIÓN	25
EVALUACIÓN DE COSTES, PRODUCTIVIDAD Y ANÁLISIS ECONÓMICO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA	10
EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS EN COCINA DE AUTOR	5
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE	20
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE	20
FACTURACIÓN EN RESTAURACIÓN	10
FACTURACIÓN Y CIERRE DE ACTIVIDAD EN RESTAURANTE	50
FACTURACIÓN Y COBRO DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA	10
FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS CON CARNES, AVES Y CAZA	10
FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLE APLICACIONES PARA HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS	10

FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	10
FÓRMULAS EN LA RESTAURACIÓN	10
GÉNEROS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS DISTINTAS A VINOS	5
GESTIÓN DE BODEGAS EN RESTAURACIÓN	75
GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	75
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LOS DEPARTAMENTOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	10
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA	25
GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO (9001:2015) EN HOSTELERÍA	75
GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN	50
GESTIÓN DE LOS SISTEMAS INFORMÁTICOS EN BAR-CAFETERÍA	15
GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA	5
GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN	20
GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA	60
GESTIÓN DEL PROYECTO DE RESTAURACIÓN	100
GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN RESTAURACIÓN	20
GESTIÓN Y CONTROL COMERCIAL, INFORMÁTICO Y DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN	15
GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN	5
GESTIÓN Y CONTROL DE LAS CUENTAS DE CLIENTES EN PASTELERÍA	5
GESTIÓN Y CONTROL DE LAS CUENTAS DE CLIENTES EN RESTAURACIÓN	10
GESTIÓN Y CONTROL EN RESTAURACIÓN	100
GESTIÓN Y CONTROL PRESUPUESTARIO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA	5
GUARNICIONES CULINARIAS Y DECORATIVAS	15
HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA	25
HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	20
HIGIENE EN RESTAURACIÓN	10
HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS	10
HUEVOS	5
IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL EN PASTELERÍA	5
INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA	5
INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	100
INGLÉS. RESTAURACIÓN	110
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS EN RESTAURACIÓN	20
INSTALACIONES Y EQUIPOS BÁSICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN	15
INTERNET COMO FUENTE DE INFORMACIÓN Y VÍA DE COMERCIALIZACIÓN PARA LA ACTIVIDAD DEL BAR-CAFETERÍA	15
INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONOMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE	35
JARABES, BAÑOS DE COBERTURA Y MERMELADAS	10
JEFE DE COCINA	50

LA BODEGA EN RESTAURACIÓN	10
LA CATA DE VINOS	10
LA COCINA DE CARNE, AVES Y CAZA: ANÁLISIS DE TÉCNICAS CULINARIAS	70
LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN	10
LA PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN CULINARIA	5
LA RESTAURACIÓN DIFERIDA	5
LA VENTA EN RESTAURACIÓN	10
LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS ENVASADAS, CAFÉS E INFUSIONES	30
LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN	5
LAS MATERIAS PRIMAS EN PASTELERÍA	10
LAS NUEVAS TEXTURAS EN RESTAURACIÓN	15
LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS	10
LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA	15
LAVADO DE MATERIAL DE CATERING	15
LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (INGLÉS)	100
LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA	15
LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS EN COCINA	15
LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	5
LIMPIEZA DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y MAQUINARIA DE COCINA	10
LOGÍSTICA DE CATERING	75
LOGÍSTICA DE CATERING	15
LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS A COLECTIVIDADES	5
LOS PRECIOS DE LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS	15
MACRO-ECONOMÍA Y MICRO-ECONOMÍA EN LA RESTAURACIÓN	10
MAITRE	75
MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATES	10
MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE CREMAS Y RELLENOS	20
MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y SEMIFRÍOS	10
MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE MASAS	15
MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA	10
MANEJO DE PROGRAMAS DE GESTIÓN Y CONTROL DE RESTAURACIÓN	5
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: COMIDAS PREPARADAS	80
MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING EN LA ZONA DE LAVADO	35
MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS	15
MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.	15

MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	15
MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	35
MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS PROPIAS DE REPOSTERÍA	5
MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS DE PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS	5
MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA.	10
MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	10
MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA	5
MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES	30
MASAS Y PASTAS EN REPOSTERÍA	15
MATERIAS PRIMAS CULINARIAS	30
MATERIAS PRIMAS DE USO COMÚN EN PASTELERÍA	20
MATERIAS PRIMAS ELEMENTALES DE USO COMÚN EN EL BAR-CAFETERÍA	25
MATERIAS PRIMAS EN LA PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA	20
MATERIAS PRIMAS EN LA PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	15
MATERIAS PRIMAS EN LA PREELABORACION Y CONSERVACION DE VEGETALES Y SETAS	20
MATERIAS PRIMAS EN PASTELERÍA	15
MATERIAS PRIMAS EN REPOSTERÍA	15
MATERIAS PRIMAS MÁS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA	15
METODOLOGÍA DE CATA DE LOS ALIMENTOS	15
MÉTODOS DE EVALUACIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE CONSUMIDORES DE NUEVAS ELABORACIONES CULINARIAS.	15
MISE EN PLACE DEL RESTAURANTE	10
MODIFICACIONES EN PLATOS GASTRONÓMICOS EN CUANTO A LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS.	25
MONTAJE DE EXPOSITORES Y BARRAS DE DEGUSTACIÓN EN EL BAR-CAFETERÍA	5
NORMAS DE CONTROL EN LA CORRECTA CONSERVACIÓN DE LOS GÉNEROS EN COCINA	5
NORMAS DE PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN	50
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	5
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN PASTELERÍA	10
OBTENCIÓN DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉ Y OTRAS INFUSIONES	5
OFERTAS GASTRONÓMICAS	80
OFERTAS GASTRONÓMICAS PROPIAS DE BAR-CAFETERÍA	5
OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO	75
OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES EN NEGOCIOS DE PASTELERÍA	30
OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES EN RESTAURACIÓN	25

OPERACIONES Y TÉCNICAS BÁSICAS EN REPOSTERÍA	5
ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE COCINA	80
ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN	10
ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN INSTALACIONES DE CATERING	45
ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO DEL PERSONAL EN COCINA	10
ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE PASTELERÍA	10
ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN	10
ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN	25
ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE CATERING	20
OTRAS COCINAS DEL MUNDO	25
OTROS EVENTOS EN RESTAURACIÓN	25
PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE CALIDAD EN PASTELERÍA	10
PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN COCINA	20
PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN EL BAR	10
PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN EL POSTSERVICIO DE RESTAURANTE	10
PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN LA PREELABORACIÓN Y CONSERVACION CULINARIA DE LA COCINA	10
PASTAS Y ARROCES	10
PASTAS, MIGNARDISES Y PETIT FOURS	10
PASTELERÍA SALADA	5
PLAN DE TRABAJO DEL SERVICIO DE CATERING	15
PLANES DE TRABAJO DEL DEPARTAMENTO DE COCINA	10
PLANIFICACIÓN DE LOS PROCESOS DE MISE EN PLACE, SERVICIO Y CIERRE EN RESTAURACIÓN	20
PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	20
PLANIFICACIÓN DEL PROTOCOLO EN LOS EVENTOS	10
PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL EN EL PROYECTO DE RESTAURACIÓN	25
PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL EN PASTELERÍA	10
PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS	20
PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS	10
PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	20
POSTRES DE COCINA	15
POSTRES ELEMENTALES	5
POSTRES EN RESTAURACION	10
POST-SERVICIO EN RESTAURANTE	15
PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN COCINA	15
PREELABORACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.	10
PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	90
PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	10
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIAS	60
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA	70
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.	15

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	60
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	60
PREELABORACIONES DE MATERIAS PRIMAS EN PASTELERÍA	20
PREPARACIÓN DE APERITIVOS	80
PREPARACIÓN DE MASAS Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS MÚLTIPLES DE REPOSTERÍA	70
PREPARACIÓN Y CATA DE AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES	30
PREPARACIÓN Y CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	80
PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE APERITIVOS, CERVEZAS, AGUARDIENTES Y LICORES DE MAYOR CONSUMO EN EL BAR	5
PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS COMBINADAS	5
PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	5
PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE CANAPÉS, BOCADILLOS Y SÁNDWICHES EN EL BAR	5
PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS ELEMENTALES	5
PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS EN EL BAR	10
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR	60
PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA	10
PRESENTACIÓN DE PLATOS	5
PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	10
PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS	25
PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS	10
PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS	5
PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	5
PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES ELEMENTALES	5
PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA	30
PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS	30
PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	30
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN RESTAURACIÓN	20
PROCESO ADMINISTRATIVO Y CONTABLE EN EMPRESAS DE PASTELERÍA	10
PROCESO ADMINISTRATIVO Y CONTABLE EN RESTAURACIÓN	20
PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA Y DE LA SIDRA	15
PROCESO EVOLUTIVO EN LA RESTAURACIÓN	10
PROCESO PARA EL SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS	10
PROCESOS DE APROVECHAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS	10
PROCESOS DE COCINA	10
PROCESOS DE CONSERVACIÓN, ENVASADO, REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS Y ELABORACIONES CULINARIA	10

PROCESOS DE GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS, OTROS GÉNEROS Y EQUIPOS EN RESTAURACIÓN	30
PROCESOS DE REGENERACIÓN DE ALIMENTOS	20
PROCESOS DE SERVICIO EN BARRA Y MESA	10
PROCESOS ECONÓMICO-ADMINISTRATIVOS EN AGENCIAS DE VIAJES	100
PROCESOS ECONÓMICO-FINANCIEROS EN ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	100
PROCESOS PARA IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL	20
PRODUCTOS Y MATERIALES EN COCINA	35
PROGRAMAS INFORMÁTICOS EN RESTAURACIÓN	55
PROPUESTAS CULINARIAS	20
PROPUESTAS CULINARIAS SEGÚN ESTABLECIMIENTOS	5
PROTOCOLO BÁSICO Y NORMAS DE COMPORTAMIENTO EN RESTAURACIÓN	10
PROTOCOLO EN HOSTELERÍA	25
PROTOCOLO EN LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	10
PROTOCOLO Y TRATAMIENTOS DE PERSONAS EN RESTAURACIÓN	10
REALIZACIÓN DE DECORACIONES DE REPOSTERÍA Y EXPOSITORES	40
REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA	90
REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES EN COCINA	35
REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA	35
REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN COCINA	5
REALIZACIÓN DE TAREAS POSTERIORES AL SERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	10
RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES EN COCINA	5
RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES EN EL RESTAURANTE	5
RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING	90
REGENERACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.	5
REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS	10
REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS MÁS COMUNES EN COCINA	5
REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE USO COMÚN	15
REGENERACIÓN DE GÉNEROS, BEBIDAS Y PRODUCTOS CULINARIOS PROPIOS DEL BAR	5
REGENERACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.	5
REGENERACIÓN DE PLATOS COCINADOS A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS	10
REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS	5
REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	10
REGENERACIÓN DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN REPOSTERÍA	5

REGENERACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	5
REGENERACIÓN ÓPTIMA DE LOS ALIMENTOS	30
REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN BAR-CAFETERÍA	5
RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS Y RECURSOS HUMANOS EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	10
RELACIONES EXTERNAS CON OTRAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN	10
RELLENOS Y CREMAS	10
RELLENOS Y SALADOS	5
REVISIÓN DE LA VENTA Y FACTURACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	10
SALSAS Y COULIS	10
SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA	75
SEGURIDAD Y LIMPIEZA EN LAS ZONAS DE LAVADO E INSTALACIONES	40
SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA	15
SELECCIÓN DE MAQUINARIA DE PRODUCCIÓN EN COCINA	10
SELECCIÓN DE PERSONAL Y FUNCIÓN DE INTEGRACIÓN EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA	10
SELECCIÓN DE PERSONAL Y LA FUNCIÓN DE INTEGRACIÓN DE PERSONAL EN LOS DEPARTAMENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	5
SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE	60
SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN	40
SERVICIO DE BEBIDAS, APERITIVOS Y COMIDAS EN BARRA Y EN MESA	15
SERVICIO DE CATERING	15
SERVICIO DE VINOS	90
SERVICIO DEL RESTAURANTE	20
SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS	80
SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS	20
SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTE	50
SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN	100
SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN	25
SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO Y MISE PLACE EN RESTAURANTE	40
SISTEMAS DE COCCIÓN APLICADOS A LA MISE EN PLACE	10
SISTEMAS DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL HABITUAL DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	20
SISTEMAS DE ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN BARRA Y MESA DE BAR-CAFETERÍA	15
SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN COCINA	20
SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES BÁSICAS PARA REPOSTERÍA	20
SORBETES Y HELADOS	10
SUPERVISIÓN DE ELABORACIONES ESPECÍFICAS PARA EL ACABADO Y PRESENTACIÓN DE POSTRES	10
SUPERVISIÓN DE LA DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA	15
SUPERVISIÓN DE LAS OPERACIONES PRELIMINARES Y TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN	50

SUPERVISIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN EN COCINA	15
SUPERVISIÓN DEL MONTAJE DE LOCALES Y BUFFETS EN RESTAURACIÓN	10
SUPERVISIÓN EN EL DESARROLLO DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS HASTA SU FINALIZACIÓN	80
SUPERVISIÓN Y DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE MISE EN PLACE, SERVICIO Y POSTSERVICIO EN EL BAR Y RESTAURANTE	15
SUPERVISIÓN Y DESARROLLO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN	75
SUPERVISIÓN Y DESARROLLO EN EL ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE	15
SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	50
SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A CHOCOLATES	50
SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A CREMAS Y RELLENOS	80
SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A HELADOS Y SEMIFRIOS	80
SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A MASAS	80
SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A PRODUCTOS DE CONFITERÍA	50
SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE BOMBONES Y PIEZAS DE CHOCOLATE	20
SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE CAMELOS Y TOFFES	10
SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE CREMAS	15
SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE HELADOS	20
SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE HOJALDRES	10
SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE MASAS BATIDAS	10
SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE MASAS FRITAS	10
SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE MASAS LEUDADAS EN BOLLERÍA	15
SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE PASTAS	10
SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA	15
SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE RELLENOS	20
SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS EN PASTELERÍA	20
TARTAS	10
TÉCNICAS DE COCINA	20
TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS	10
TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	10
TÉCNICAS DE COCINADO EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES	5
TÉCNICAS DE COCINADOS DE HORTALIZAS	5
TÉCNICAS DE COCINADOS DE LEGUMBRES SECAS	5
TÉCNICAS DE COCINADOS DE PASTA Y ARROZ	10
TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN	20
TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS	15
TÉCNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y MESA	70
TÉCNICAS DE VENTAS DE VINOS	25
TIPOLOGÍA DE EMPRESAS Y TRIBUTOS EN RESTAURACIÓN	20
TIPOS DE ELABORACIONES COMPLEJAS, SEGÚN FINALIDAD O SERVICIO, EN COCINA	15

USO DE ADITIVOS Y AUXILIARES TECNOLÓGICOS EN PASTELERÍA	10
USO DE LA DOTACIÓN BÁSICA DEL RESTAURANTE Y ASISTENCIA EN EL PRESERVICIO	30
USO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA	10
USO DE UNIFORME Y EQUIPAMIENTO DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	5
UTILIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y GÉNEROS PARA ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE EN RESTAURANTE	10
UTILIZACIÓN DE LA MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL ÁREA DE RESTAURANTE	10
UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL BAR	10
UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN COCINA	20
UTILIZACIÓN Y MATERIALES DE PASTELERÍA	15
UTILIZACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	15
VENTA DE SERVICIOS DE PASTELERÍA	25
VENTA DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	15
VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA DEL BAR-CAFETERÍA	20
VINIFICACIONES BÁSICAS PARA HOSTELERÍA	10
VINIFICACIONES ESPECIALES PARA HOSTELERÍA	10
VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES	80
VITICULTURA BÁSICA PARA HOSTELERÍA	20
ZONAS DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS MÁS CARACTERÍSTICOS EN COCINA	15