



# fuegos

formación.com



## HOSTELERIA Y TURISMO



**692331165**



**959 60 65 56**



**[formador@3fuegosformacion.com](mailto:formador@3fuegosformacion.com)**

## HOSTELERIA Y TURISMO

Acciones comerciales y reserva	60
Acondicionado de camas, prendas de vestir y ropa de hogar	10
Acondicionamiento de la carne para su comercialización	70
Acondicionamiento de la carne para su comercialización	70
Acondicionamiento de la carne para su uso industrial	50
Acondicionamiento la carne para su uso industrial	50
Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80
Administración en cocina	90
Alérgenos e intolerancias alimentarias según el Reglamento UE 1169/2011 y Real Decreto 126/2015	25
Alérgenos y APPCC aplicado a la restauración	60
Alérgenos y APPCC en el sector de la alimentación	60
Alérgenos y APPCC para productos cárnicos	60
Alérgenos y APPCC para productos pesqueros	60
Alérgenos, prevención y manipulación en el sector de la alimentación	60
Alergias Alimentarias	6
Alergias e intolerancias alimentarias	20
Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos	40
Almacenaje y operaciones auxiliares de panadería y bollería	60



**692331165**



**959 60 65 56**



***formador@3fuegosformacion.com***

Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería-confitería	40
Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas	60
Animación turística en Hostelería	80
Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería	40
Aplicación de normas y condiciones higiénicosanitarias en restauración	20
Aplicación de normas y condiciones higiénicosanitarias en restauración	30
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	20
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30
Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería	30
Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería	30
APPCC aplicado a la restauración	30
APPCC en el sector de la alimentación	30
APPCC para productos cárnicos	30
APPCC para productos pesqueros	30
Aprovisionamiento de Materias Primas en Cocina	30
Aprovisionamiento en pastelería	60
Aprovisionamiento en restauración	90
Aprovisionamiento interno en pastelería	30
Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar	30
Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar	30



**692331165**



**959 60 65 56**



***formador@3fuegosformacion.com***

Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	30
Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90
Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90
Aprovisionamiento y Organización del office en alojamientos	30
Aprovisionamiento y Organización del office en alojamientos	15
Aprovisionamiento y Organización del office en alojamientos	30
Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas	30
Aprovisionamiento, control de costes y gestión del alojamiento rural	20
Aprovisionamiento, control de costes y gestión del alojamiento rural	60
Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	40
Asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos	20
Asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos	90
Asistencia a técnicos deportivos en la organización de espacios, actividades y material en instalaciones deportivas	60
Asistencia a usuarios y control de accesos en instalaciones deportivas	60
Atención al Cliente en Hostelería	30
Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos	15
Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos	30
Bebidas	50
Bebidas	80



**692331165**



**959 60 65 56**



***formador@3fuegosformacion.com***

Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración	60
Camarero	60
Camarero Servicio de Bar	80
Camarero Servicio de Sala	80
Cata de alimentos en hostelería	60
Cata de Cervezas	60
Cata de Ginebras	60
Cata de vino, maridaje, sumiller	60
Cata de Vinos	60
Cata de vinos - Maridaje - Sumiller	20
Catering (Servicio de Catering)	80
Cocina	80
Cocina Creativa	60
Cocina creativa o de autor	20
Cocina creativa o de autor	30
Cocina creativa o de autor	30
Cocina creativa y de autor	80
Cocina doméstica	20
Cocina en Línea Fría	80



**692331165**



**959 60 65 56**



***formador@3fuegosformacion.com***

Cocina española e internacional	20
Cocina española e internacional	80
Cocina española e internacional	80
Cocina Italiana	60
Cocina Mediterránea	60
Coctelería	80
Comercialización de eventos	30
Comercialización de ofertas de pastelería	80
Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	20
Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	30
Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones	30
Conservación en pastelería	60
Control analítico y sensorial de conservar y jugos vegetales	20
Control analítico y sensorial de productos derivados de la uva y del vino	10
Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas	90
Control de la actividad económica del bar y cafetería	30
Control de la actividad económica del bar y cafetería	90
Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercia	30
Control de operaciones de elaboración de conservas y jugos vegetales	10
Cortador de Jamón	60



**692331165**



**959 60 65 56**



***formador@3fuegosformacion.com***

Creación de Cartas y Menús	15
Cuentas contables y financieras en restauración	60
Curso Básico de Camarero	30
Decoración de los productos de panadería y bollería	40
Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos	30
Decoración y exposición de platos	20
Decoración y exposición de platos	60
Decoración y exposición de platos.	60
Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place	60
Dirección y recursos humanos en restauración	60
Diseño de interiores en la restauración	80
Diseño de ofertas de pastelería	40
Diseño de procesos de servicio en restauración	60
Diseño de productos y servicios turísticos locales	30
Diseño de productos y servicios turísticos locales	90
Diseño y comercialización de ofertas de restauración	90
Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos	20
Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos	60
Elaboración de conservas y cocinados cárnicos	90



**692331165**



**959 60 65 56**



***formador@3fuegosformacion.com***

Elaboración de conservas y cocinados cárnicos	90
Elaboración de conservas y jugos vegetales	20
Elaboración de curados y salazones cárnicos	90
Elaboración de curados y salazones cárnicos	90
Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería	80
Elaboración de platos combinados y aperitivos	60
Elaboración de platos combinados y aperitivos	60
Elaboración de preparados cárnicos frescos	90
Elaboración de preparados cárnicos frescos. Carnicería y elaboración de productos cárnicos	80
Elaboración de productos de bollería	90
Elaboración de productos de panadería	90
Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	50
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. H0TR0608 - Servicios de Restaurante	50
Elaboración y exposición de comidas en el bar cafetería	50
Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería	30
Elaboraciones básicas de productos de pastelería.	90
Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales	10
Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales	40



**692331165**



**959 60 65 56**



**formador@3fuegosformacion.com**

Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.	40
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza	10
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza	70
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 hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.	20
Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.	70
Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	20
Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	60
Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.	60
Elaboraciones complementarias en panadería y bollería	80
Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería	40
Elaboraciones y presentaciones de helados	60
Elaboraciones y presentaciones de postres de cocina	60
Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas	60
Empleo doméstico	10
Enología Avanzada	80
Enología para Cocineros	80
Enología. Vinos, licores y aguardientes	80
Envasado y acondicionamiento	10



**692331165**



**959 60 65 56**



***formador@3fuegosformacion.com***

Envasado y acondicionamiento de bebidas	10
Envasado y empaquetado de productos alimentarios	50
Envasado y presentación de productos de panadería y bollería	10
Envasado y presentación de productos de panadería y bollería	30
Facturación y cierre de actividad en Restaurante	40
Facturación y cierre de actividad en Restaurante	40
Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales	10
Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales	30
Gestión de almacén y comercialización en la industria alimentaria	40
Gestión de almacén y comercialización en la industria alimentaria	40
Gestión de bodegas en restauración	60
Gestión de calidad y medio ambiente en industria alimentaria	20
Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	60
Gestión de departamentos del área de alojamiento	60
Gestión de eventos	20
Gestión de hoteles	100
Gestión de la atención al cliente/consumidor/usuario	60
Gestión de la información y documentación turística local	20
Gestión de la información y documentación turística local	60



**692331165**



**959 60 65 56**



***formador@3fuegosformacion.com***

Gestión de protocolo	20
Gestión de protocolo	30
Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos	20
Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos	60
Gestión de sistemas de distribución global (GDS).	10
Gestión de sistemas de distribución global (GDS).	40
Gestión de unidades de información y distribución turísticas	60
Gestión del bar-cafetería	30
Gestión del proyecto de restauración	90
Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	30
Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	80
Gestión medioambiental en empresas de hostelería	80
Gestión y comercialización de alojamiento rurales	60
Gestión y control en restauración	90
Gobernanta	80
Higiene general en la industria alimentaria. INAQ0108 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria	80
Información turística	60
Información y atención al visitante	20
Información y atención al visitante	30



**692331165**



**959 60 65 56**



**formador@3fuegosformacion.com**

Inglés en restauración	60
Inglés para camareros (básico)	60
Inglés para camareros (intermedio)	60
Inglés para camareros (pre intermedio)	60
Inglés profesional para servicios de restauración	90
Inglés profesional para servicios de restauración. HOTR0608 - Servicios de Restaurante	90
Inglés profesional para turismo	60
Inglés profesional para turismo	90
Jefe de cocina	80
Lavado de ropa en alojamientos	30
Lavado de ropa en alojamientos	90
Lavado de ropa en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos	90
Legislación vitivinícola	20
Lengua extranjera profesional para servicios de restauración.	90
Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos	60
Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos	60
Limpieza y puesta a punto de zonas comunes en alojamientos	10
Logística de catering	60
Maduración y envasado de quesos	70
Maître	80



**692331165**



**959 60 65 56**



***formador@3fuegosformacion.com***

Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios	50
Manipulación de Alimentos	20
Manipulación de Alimentos en HostelerS EN HOSTELERÍA	20
Manipulación de cargas con carretillas elevadoras	50
Manipulación de cargas con carretillas elevadoras	60
Manipulación de cargas con carretillas elevadoras. INAQ0108 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria	50
Manipulador de Alimentos	6
Manipulador de alimentos	18
Manipulador de alimentos básico	60
Manipulador de alimentos de mayor riesgo	6
Manipulador de alimentos de mayor riesgo	60
Manipulador de alimentos de mayor riesgo y alérgenos	30
Manipulador de alimentos para la venta en quioscos de chucherías, helados, fritos y vending	20
Manipulador de alimentos y alérgenos	30
Manipulador mayor riesgo, alérgenos y prevención de riesgos laborales	60
Manipulador, alérgenos y prevención de riesgos laborales	60
Mantenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria. INAQ0108 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria	70
Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales	60
Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales	90



**692331165**



**959 60 65 56**



***formador@3fuegosformacion.com***

Maquinaria e instalaciones en la elaboración de conservas y jugos vegetales	10
Marketing turístico	60
Materias primas y almacenamiento de refrescos y aguas	10
Mezclas y concentraciones en bebidas refrescantes	20
MF0637_1: Manipulación de Cargas con Puentes-Grúa y Polipastos	60
Normas de protocolo en restauración	30
Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos. HOTR0509 - Repostería	60
Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento	50
Ofertas gastronómicas	80
Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento. HOTR0408 - Cocina	70
Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.	70
Operaciones básicas de procesos de productos alimentarios	30
Operaciones preventivas de seguridad en instalaciones deportivas y asistencia en caso de emergencia	50
Organización de procesos de cocina	80
Organización de una unidad de producción alimentaria	20
Organización del servicio de información turística local	90
Organización del servicio de pisos en alojamientos	40
Organización del servicio de información turística local	20
Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos	20
Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos	90



**692331165**



**959 60 65 56**



***formador@3fuegosformacion.com***

Planchado y arreglo de ropa en alojamientos	30
Planchado y arreglo de ropa en alojamientos	90
Planchado y arreglo de ropa en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos	90
Planes de evacuación y emergencias en un establecimiento hotelero	80
Planificación, organización y control de eventos	90
Planificación, programación y operación de viajes combinados	60
Preelaboración de productos básicos de pastelería.	90
Preelaboración y conservación de alimentos	60
Preelaboración y conservación culinarias	60
Preelaboración y conservación culinarias	60
Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza	20
Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza	70
Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.	70
Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	20
Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	60
Preelaboración y conservación de vegetales y setas	20
Preelaboración y conservación de vegetales y setas	60
Preelaboración y conservación de vegetales y setas.	60
Preelaboración y conservación pescados, crustáceos y moluscos	60
Preparación de aperitivos	80



**692331165**



**959 60 65 56**



***formador@3fuegosformacion.com***

Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería	70
Preparación de materias primas	60
Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones	30
Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas	80
Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar	10
Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar	60
Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar	60
Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería	30
Prevención de Riesgos Laborales en Hostelería	20
Prevención en hostelería	60
Procesos básicos de elaboración de quesos	90
Procesos de elaboración de productos derivados de la uva y del vino	20
Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo	30
Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo.	50
Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento	30
Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento	70
Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas	30
Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas.	70
Procesos de lavado, planchado y arreglo de ropa en alojamientos	60



**692331165**



**959 60 65 56**



***formador@3fuegosformacion.com***

Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	60
Procesos económico-administrativo en agencias de viajes	60
Procesos económicos administrativos en Agencias de Viajes.	90
Procesos económico financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80
Procesos en la industria de conservas y jugos vegetales	30
Productos culinarios	60
Productos derivados de la uva y del vino	30
Productos y servicios turísticos locales	60
Productos, servicios y destinos turísticos	20
Productos, servicios y destinos turísticos.	90
Promoción y comercialización de productos o servicios turísticos locales	30
Promoción y comercialización de productos y servicios turísticos locales	90
Promoción y comercialización del alojamiento rural	20
Promoción y comercialización del alojamiento rural	70
Promoción y venta de servicios turísticos	60
Protocolo en Hostelería	40
Protocolo en Hoteles	80
Proyecto de implantación del alojamiento rural	50
Proyectos de implantación del alojamiento rural	20
Realización de decoraciones de repostería y expositores	40



**692331165**



**959 60 65 56**



***formador@3fuegosformacion.com***

Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración	90
Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90
Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas	80
Recepción y atención al cliente	60
Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	60
Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	90
Recepción y lavado de servicios de catering	30
Recepción y lavado de servicios de catering	90
Recepción y lavado de servicios de catering. HOTR0308 - Operaciones básicas de catering	90
Regeneración óptima de los alimentos	30
Repostería	80
Restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	60
Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC	30
Seguridad e higiene en pastelería y confitería	40
Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería	60
Seguridad e Higiene en un obrador de panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería	60
Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería. HOTR0408 - Cocina	60
Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60
Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60
Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. HOTR0608 - Servicios de Restaurante	60



**692331165**



**959 60 65 56**



***formador@3fuegosformacion.com***

Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante	60
Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante	60
Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de post-servicio en el restaurante	20
Servicio básico de restaurante-bar	50
Servicio de restauración en alojamientos rurales ubicados en entornos rurales y/o naturales	40
Servicio de restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	30
Servicio de vinos	50
Servicio de vinos	90
Servicio de vinos. H0TR0608 - Servicios de Restaurante	90
Servicio especializado de vinos	80
Servicio y atención al cliente en Restaurante	50
Servicio y atención al cliente en restaurante	50
Servicios especiales en restauración	80
Servicios especiales en restauración. H0TR0608 - Servicios de Restaurante	80
Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante	40
Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante	40
Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación	50
Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización	80
Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración	60
Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería	50



**692331165**



**959 60 65 56**



**[formador@3fuegosformacion.com](mailto:formador@3fuegosformacion.com)**

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 semifríos	80
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas	80
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería	50
Tapas, Pinchos y Canapés	60
Técnicas culinarias	60
Técnicas de Información y Atención al Cliente / Consumidor	60
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	70
Técnicas de servicio de bebidas y alimentos en barra y mesa	50
Tratamientos de las aguas y de los jarabes	10
Tratamientos previos de la leche	70
Trazabilidad y seguridad alimentaria	25
Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio	30
Uso de la dotación básica del Restaurante y asistencia en el Preservicio	30
Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el pre-servicio	10
Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios	30
Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80
Viticultura, enología y cata	10



**692331165**



**959 60 65 56**



***formador@3fuegosformacion.com***



**692331165**



**959 60 65 56**



**formador@3fuegosformacion.com**

Si no encuentras tu curso puedes ponerte en contacto con nosotros a través de mail o telefónicamente ten en cuenta que nuestro catálogo se va renovando diariamente, además podemos hacer una formación a su medida.

**Polígono Indutec 28  
21610 San Juan del Puerto  
(Huelva)**



# PREPARAMOS TÚ CURSO A MEDIDA

**¡¡TÚ ELIGES!!**



Visítanos >>

**3**fuegos  
formación.com