



DOSIER HOSTELERÍA Y TURISMO 2025-26

CURSOS 100% BONIFICADOS PARA TRABAJADORES

PÁGINA

3

4

5

6

9

Escuela de Negocios Hispania
Presentación

Dossier de Formación Online
Inicio

Todos Nuestros Másteres
Hostelería y Turismo

Hostelería y Turismo
Técnicos y Cursos Online

Formación Presencial a la carta
Información General



CONTENIDO

Esperamos poder cumplir con tus expectativas de calidad y satisfacción, ya que es nuestra verdadera filosofía de trabajo



Somos tu colaborador en todo el proceso formativo, llevando a cabo una labor constante en la detección, análisis, solución y seguimiento del mismo.

Trabajamos de forma conjunta con nuestros clientes para diseñar, desarrollar e implantar proyectos de formación que contribuyan a la mejora del conocimiento de las empresas, incrementando su valor y mejorando su competitividad de capital humano.

La experiencia nos confirma que para hacer frente a los cambios constantes y los avances tecnológicos es precisa una formación permanente en el tiempo.

Nuestra especialización como Entidad Organizadora y Formadora nos permite ofrecerles una amplia gama de Cursos Bonificados dependiendo de sus necesidades: Administración y Finanzas, Calidad, Idiomas, Informática..., estamos en constante ampliación y renovación formativa. Todos nuestros cursos son impartidos por profesionales.

Finalmente, gestionamos la planificación y seguimiento de los cursos, tanto de teleformación como presenciales (in company) y ejecutamos todos los trámites necesarios ante FUNDAE, con esto conseguimos que tu empresa solo se centre en el proceso de selección de la formación deseada, realización y su posterior bonificación de la acción formativa en los seguros sociales.

Víctor Martín
CEO, Escuela de Negocios Hispania

CATÁLOGO DE FORMACIÓN CONTÍNUA



MÁSTERES ★ TÉCNICOS ★ CURSOS



La formación que necesitan sus empleados

Únete a una comunidad enfocada en tu éxito, hoy, mañana y siempre

Asesoramiento de principio a fin

Plan de Formación

Gestión de la formación bonificada

Solicite información sin compromiso

968 94 28 30 / 968 94 28 29

info@enhispania.es

HOSTELERÍA Y TURISMO

MÁSTERES

*Máster en Gestión Hotelera*

610

Máster en Restauración

650

Master en Cocina

670

HOSTELERÍA Y TURISMO

		
Técnico en Gestión en Pastelería	210	
Técnico en Asesoramiento y Atención al Cliente en Hostelería y Turismo	120	
Actividad Contable en Hostelería	190	
Técnico en Preparación y Confección de Catas de Bebidas	190	
Técnico en Protocolo en Hostelería	150	
Técnico en Servicio de Vinos	170	
Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80	
Administración en cocina	90	
Aprovisionamiento de materias primas en cocina	30	
Aprovisionamiento en restauración	90	
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	
Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración	60	
Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar	30	
Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90	
Bebidas	80	
Camarero Servicio de Bar	80	
Coctelería	80	
Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería	30	
Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos	30	
Aprovisionamiento, control de costes y gestión del alojamiento rural	60	
Aprovisionamiento en pastelería	60	
Aprovisionamiento interno en pastelería	30	
Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería	40	
Comercialización de ofertas de pastelería	80	
Asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos	90	
Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	30	
Control de la actividad económica del bar y cafetería	90	
Cuentas contables y financieras en restauración	60	
Facturación y cierre de actividad en Restaurante	40	

		
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	60	
Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones	30	
Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas	60	
Gestión de protocolo	30	
Protocolo en Hostelería	40	
Protocolo en Hoteles	80	
Servicio de Vinos	90	
Servicio especializado de vinos	80	
Animación turística en Hostelería	80	
Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos	30	
Camarero Servicio de Sala	80	
Cata de alimentos en hostelería	60	
Catering (SERVICIO DE CATERING)	80	
Cocina	80	
Cocina creativa o de autor	30	
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	90	
Diseño y comercialización de ofertas de restauración	90	
Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos	60	
Elaboración de platos combinados y aperitivos	60	
Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80	
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	50	

HOSTELERÍA Y TURISMO

		
Elaboración y exposición de comidas en el bar- cafetería	50	
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	
Enología Avanzada	80	
Enología para Cocineros	80	
Enología. Vinos, licores y aguardientes	80	
Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales	30	
Gestión de bodegas en restauración	60	
Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	60	
Gestión de eventos	20	
Gestión de hoteles	100	
Gestión de la información y documentación turística local	60	
Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos	60	
Gestión de sistemas de distribución global (GDS).	40	
Gestión del proyecto de restauración	90	
Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	80	
Gestión y control en restauración	90	
Gobernanta	80	
Información y atención al visitante	30	
Jefe de cocina	80	
Lavado de ropa en alojamientos	90	
Lengua extranjera profesional para servicios de restauración.	90	
Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos	60	
Logística de catering	60	
Maitre	80	
Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales	90	

		
Marketing turístico	60	
Normas de protocolo en restauración	30	
Ofertas gastronómicas	80	
Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.	70	
Organización de procesos de cocina	80	
Organización del servicio de información turística local	90	
Organización del servicio de pisos en alojamientos	40	
Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos	90	
Planchado y arreglo de ropa en alojamientos	90	
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 culinarias	60	
Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.	70	
Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	60	
Preelaboración y conservación de vegetales y setas	60	
Preparación de aperitivos	80	
Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería	70	
Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería	30	
Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo	50	
Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento	70	
Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas.	70	
Procesos de lavado, planchado y arreglo de ropa en alojamientos	60	
Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	60	
Procesos económico-administrativos en Agencias de Viajes	90	
Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80	
Productos, servicios y destinos turísticos	90	

HOSTELERÍA Y TURISMO

		
Promoción y comercialización de productos y servicios turísticos locales	90	
Promoción y comercialización del alojamiento rural	70	
Proyecto de implantación del alojamiento rural	50	
Realización de decoraciones de repostería y expositores	40	
Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90	
Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	90	
Recepción y lavado de servicios de catering	90	
Regeneración óptima de los alimentos	30	
Repostería	80	
Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60	
Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante	60	
Servicio de restauración en alojamientos rurales ubicados en entornos rurales y/o naturales	40	
Servicio y atención al cliente en Restaurante	50	
Servicios especiales en restauración	80	
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	
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	
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	70	
Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio	30	
Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80	
Planes de evacuación y emergencias en un establecimiento hotelero	80	



FORMACIÓN PRESENCIAL A LA CARTA

IN COMPANY

¿QUÉ ES LA FORMACIÓN PRESENCIAL IN COMPANY?

Es una actuación programada teniendo en cuenta las necesidades, requisitos y capacidades de cada empresa. Gracias a este tipo de formación, las empresas pueden preparar a sus empleados en áreas concretas con un programa definido y en el horario y lugar que le sea más adecuado.

Todo esto con un medio de comunicación abierto permanentemente con los técnicos y responsables de la empresa. Esto hace más rentable la inversión en formación.

FORMACIÓN ADAPTADA A LA EMPRESA

Este tipo de formación responde al deseo de las empresas que tienen un grupo de trabajadores para los que sería apropiado recibir una cierta formación o bien porque hay que adecuarse a una necesidad muy concreta.

La formación se ajusta en función a las necesidades reales de su empresa. Esto hará más competitiva su empresa.

Se hacen verdaderos “trajes a medida” en el diseño de esta formación y se imparten la mayor parte de las veces en la propia empresa.

1

Transformación a los requisitos de su empresa

2

Formación práctica que garantiza la transferencia de la formación a los puestos de trabajo

3

Tratar de forma adecuada situaciones de productividad

4

Flexibilidad de fechas y horarios

5

Atención personalizada en el desarrollo de sus proyectos

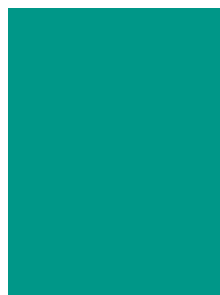
6

Diseño a medida del programa formativo

ESCUELA DE NEGOCIOS HISPANIA



+34 968 94 28 30
+34 968 94 28 29



info@enhispania.es