

DOSIER
HOSTELERÍA Y
TURISMO
2024-25

CURSOS 100% BONIFICADOS
PARA TRABAJADORES



INDICE

ESCUELA DE NEGOCIOS
HISPANIA

3

Escuela de Negocios
Hispania
Presentación

4

Dossier de Formación
Online
Inicio

5

Hostelería y Turismo
Másteres

6

Hostelería y Turismo
Técnicos y Cursos





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.

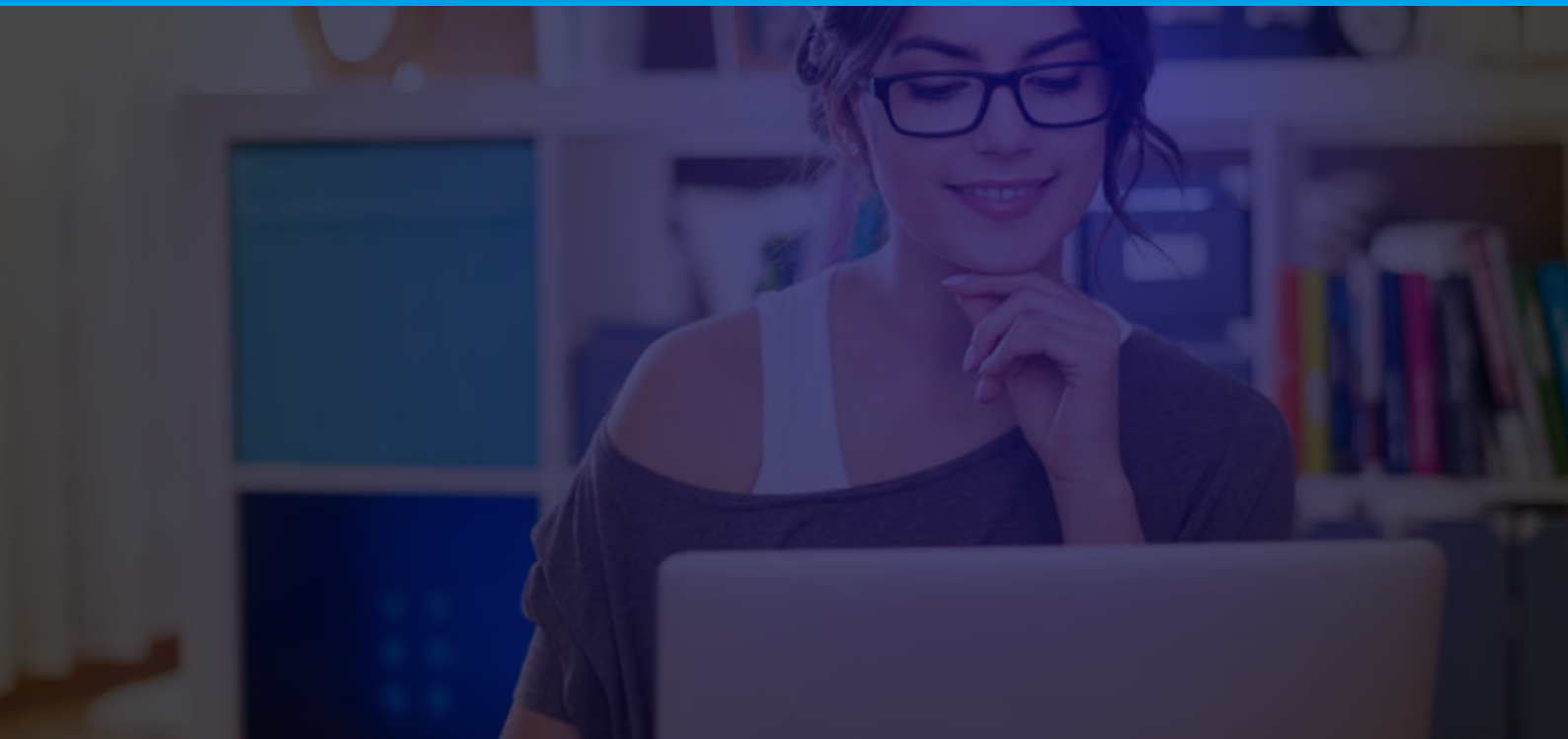
La experiencia nos confirma que para hacer frente a los cambios constantes y los avances tecnológicos es precisa una formación permanente en el tiempo.

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.



¿Sus empleados necesitan **formación**?



CATÁLOGO DE ACCIONES FORMATIVAS



2024-2025

MÁSTERES, TÉCNICOS Y CURSOS

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

 MÁSTERES **HOSTELERÍA Y TURISMO**

		
<i>Máster en Gestión Hotelera</i>	610	
<i>Máster en Restauración</i>	650	
<i>Master en Cocina</i>	670	







TÉCNICOS Y CURSOS

HOSTELERÍA Y TURISMO

					
Técnico en Gestión en Pastelería	210		Control de la actividad económica del bar y cafetería	90	
Técnico en Asesoramiento y Atención al Cliente en Hostelería y Turismo	120		Cuentas contables y financieras en restauración	60	
Actividad Contable en Hostelería	190		Facturación y cierre de actividad en Restaurante	40	
Técnico en Preparación y Confección de Catas de Bebidas	190		Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones	30	
Técnico en Protocolo en Hostelería	150		Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas	80	
Técnico en Servicio de Vinos	170		Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar	60	
Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80		Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones	30	
Administración en cocina	90		Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas	60	
Aprovisionamiento de materias primas en cocina	30		Gestión de protocolo	30	
Aprovisionamiento en restauración	90		Protocolo en Hostelería	40	
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30		Protocolo en Hoteles	80	
Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración	60		Servicio de Vinos	90	
Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar	30		Servicio especializado de vinos	80	
Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90		Animación turística en Hostelería	80	
Bebidas	80		Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos	30	
Camarero Servicio de Bar	80		Camarero Servicio de Sala	80	
Coctelería	80		Cata de alimentos en hostelería	60	
Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería	30		Catering (SERVICIO DE CATERING)	80	
Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos	30		Cocina	80	
Aprovisionamiento, control de costes y gestión del alojamiento rural	60		Cocina creativa o de autor	30	
Aprovisionamiento en pastelería	60		Decoración y exposición de platos	60	
Aprovisionamiento interno en pastelería	30		Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place	60	
Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería	40		Dirección y recursos humanos en restauración	60	
Comercialización de ofertas de pastelería	80		Diseño de interiores en la restauración	80	
Asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos	90		Diseño de ofertas de pastelería	40	
Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	30		Diseño de procesos de servicio en restauración	60	

TÉCNICOS Y CURSOS




HOSTELERÍA Y TURISMO

					
Diseño de productos y servicios turísticos locales	90		Gobernanta	80	
Diseño y comercialización de ofertas de restauración	90		Información y atención al visitante	30	
Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos	60		Jefe de cocina	80	
Elaboración de platos combinados y aperitivos	60		Lavado de ropa en alojamientos	90	
Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80		Lengua extranjera profesional para servicios de restauración.	90	
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	50		Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos	60	
Elaboración y exposición de comidas en el bar- cafetería	50		Logística de catering	60	
Elaboraciones básicas de productos de pastelería.	90		Maitre	80	
Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales	40		Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales	90	
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza	70		Marketing turístico	60	
Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.	70		Normas de protocolo en restauración	30	
Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.	60		Ofertas gastronómicas	80	
Enología Avanzada	80		Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.	70	
Enología para Cocineros	80		Organización de procesos de cocina	80	
Enología. Vinos, licores y aguardientes	80		Organización del servicio de información turística local	90	
Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales	30		Organización del servicio de pisos en alojamientos	40	
Gestión de bodegas en restauración	60		Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos	90	
Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	60		Planchado y arreglo de ropa en alojamientos	90	
Gestión de eventos	20		Planificación, organización y control de eventos	90	
Gestión de hoteles	100		Planificación, programación y operación de viajes combinados	60	
Gestión de la información y documentación turística local	60		Preelaboración de productos básicos de pastelería	90	
Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos	60		Preelaboración y conservación culinarias	60	
Gestión de sistemas de distribución global (GDS).	40		Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.	70	
Gestión del proyecto de restauración	90		Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	60	
Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	80		Preelaboración y conservación de vegetales y setas	60	
Gestión y control en restauración	90		Preparación de aperitivos	80	

TÉCNICOS Y CURSOS

HOSTELERÍA Y TURISMO

		
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	
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 semifrios	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	

ESCUELA DE NEGOCIOS HISPANIA



+34 968 94 28 30

www.enhispania.es

