

ITINERARIO CONTRATOS DE FORMACIÓN EN ALTERNANCIA

Cociner@ En General

Modalidad: Teleformación

Total: 641 horas

Duración: 12 meses

CODIGO	DESCRIPCION	HORAS
HOTA14	CONFIANZA Y SEGURIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN: LA RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE	20
SANP038PO	GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN	50
HOTR006PO	APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS BÁSICOS EN COCINA	60
HOTR039PO	APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO EN COCINA: FUNDAMENTOS PARA SU GESTIÓN	70
HOTR076PO	COCINA BÁSICA	80
HOTR45	COCINA TRADICIONAL ESPAÑOLA	31
HOTR056PO	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	40
HOTR057PO	PREPARACIÓN DE APERITIVOS	40
HOTR032PO	ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS	60
HOTR081PO	COCINA ITALIANA	65
HOTR017PO	COCINA MEDITERRANEA	40
HOTR020PO	COCINA PARA CELIACOS	35
HOTR025PO	CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS	30
HOTR0002	DECORACION Y EXPOSICION DE PLATOS	40

