PHENIX CONSULTING
DESDE 2012
ESPECIALISTAS EN OPTIMIZACIÓN DE COSTES LABORALES

MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL
SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL
SEPE

Nº de Centro: 8000002290

ITINERARIO: CONTRATOS DE FORMACIÓN EN ALTERNANCIA

11 Cociner@ en General.

Modalidad: Teleformación **Total: 931** horas **Duración: 24** meses

CODIGO	DESCRIPCION	HORAS
SANP038PO	GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN	50
HOTR0046	MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	75
HOTR006PO	APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS BÁSICOS EN COCINA	60
HOTR039PO	APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO EN COCINA: FUNDAMENTOS PARA SU GESTIÓN	70
HOTR076PO	COCINA BÁSICA	80
HOTR046PO	LA COCINA DE CARNE, AVES Y CAZA: ANÁLISIS DE TÉCNICAS CULINARIAS	100
HOTR011PO	COCINA DE LA PASTA, ARROCES, LEGUMBRE Y HORTALIZAS	100
HOTR079PO	TÉCNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	80
HOTR45	COCINA TRADICIONAL ESPAÑOLA	31
HOTR0047	COCINA VEGETAL Y COCINA ESPECIAL CON INTOLERANCIAS	75
HOTR056PO	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	40
HOTR057PO	PREPARACIÓN DE APERITIVOS	40
HOTR032PO	ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS	60
HOTR025PO	CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS	30
HOTR0002	DECORACION Y EXPOSICION DE PLATOS	40