



**F & B**

# **FORMACIONES**

**Cursos Presenciales  
&  
On Line  
100% Bonificados**

**Dossier 2025**

# Tabla de Contenidos

Acerca de nosotros	03	Formaciones Presenciales Sala & Barra	16
Nuestro Recorrido	04	Formaciones Presenciales Pisos	18
Formadores	05	Formaciones Presenciales SS.TT	19
Metodología	06	Formaciones Presenciales Gestion	20
Formaciones Presenciales Cocina	07	Formaciones On-Line por Dptos.	27
Formaciones Presenciales Pastelería	15	Formaciones de Idiomas	22



# Acerca de Nosotros

## Expertos & Expertas

En formación técnica especializada en hostelería, **personalizada y totalmente bonificada** desde 2004.

Gracias a nuestro amplio conocimiento y experiencia en el sector, hemos identificado una serie de carencias en los diversos productos y servicios ofrecidos en la industria hotelera.

A partir de las principales problemáticas detectadas, hemos desarrollado un catálogo de cursos específicamente enfocados en el sector de la **hotelería y la restauración**

## F&B Formaciones: “Preparacion para la excelencia”

---



### ¿Cómo establecemos las horas de un curso?

- Según la necesidad del cliente
- Personalización del contenido definitivo
- Recursos del establecimiento
- Experiencia y conocimientos de los asistentes



### Formación in Company

- Trabajamos con el espacio y material del propio establecimiento
- En contacto directo con el día a día del participante
- Dentro de la jornada laboral para favorecer la asistencia
- Implementación inmediata y practicidad



### Formacion On-line

- Diseñadas para ser prácticas, flexibles y de alta calidad, adaptándose a las necesidades de los profesionales del sector de hostelería y gastronomía.
- 



# Nuestro Recorrido



**+96%**

Satisfacion

**+20**

Formadores  
especializados

**+87%**

De clientes repetidores

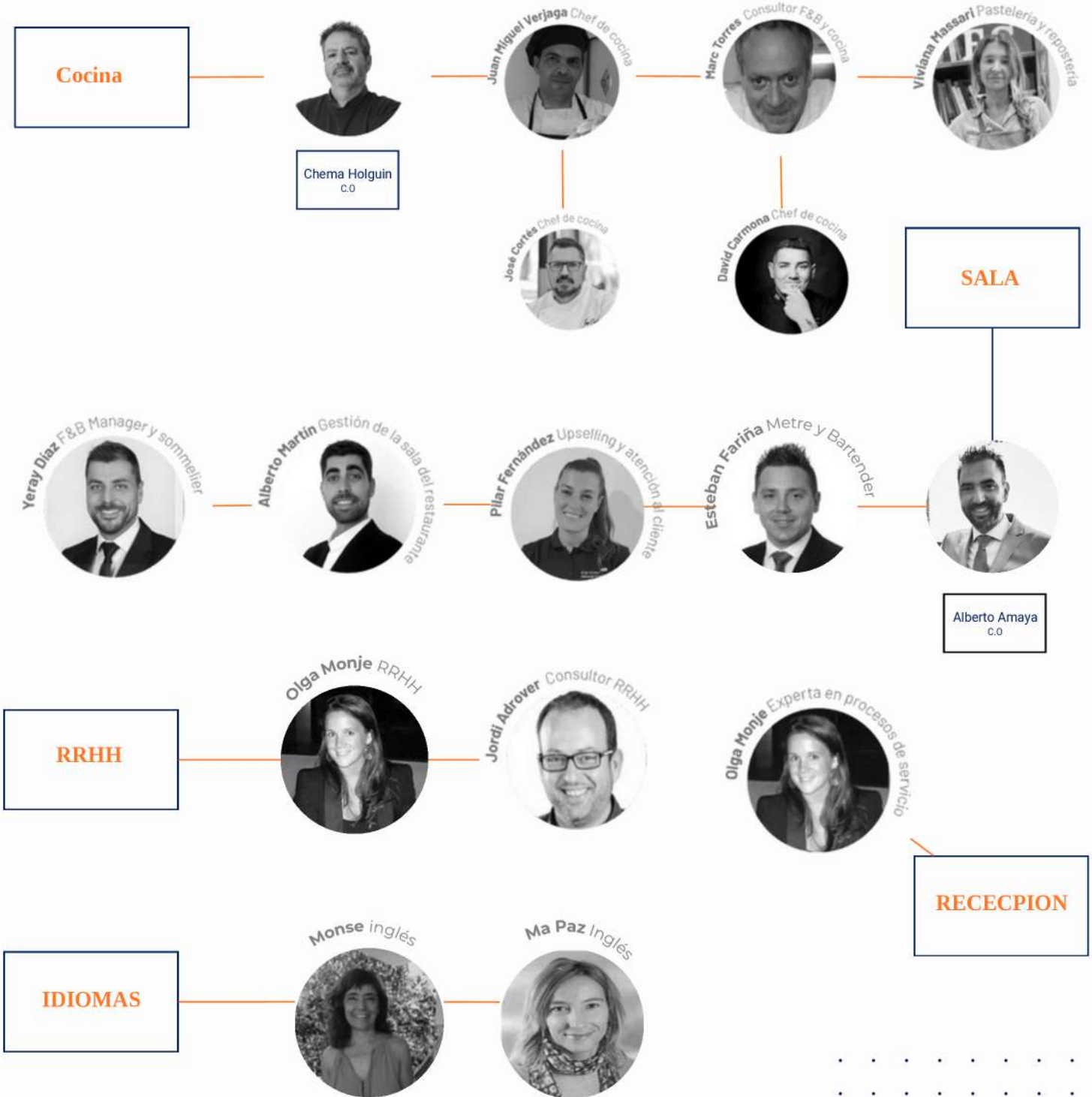
F&B Formaciones inició su actividad en 2004 y desde entonces ha experimentado una evolución constante, adaptándose a las necesidades del mercado y consolidándose como una empresa de formación innovadora y especializada

# Hospitality consulting

## F&B Formaciones



### Formadores



# Nuestra Metodología

## Una guía de como trabajamos

En F&B Formaciones entendemos la importancia de la claridad, la colaboración y la comunicación efectiva. Esta es una guía simple de nuestra metodología de trabajo

### 1 Contactamos y Diagnosticamos necesidades

Reunion con el cliente para identificar objetivos y necesidades específicas .

Identificamos temáticas de interés, como cocina vegana, gestión de bar o maridaje.

Definimos el tipo de formación (presencial, online o mixta) y el nivel de los participantes.

Proponemos una solución personalizada que incluya objetivos, metodología, duración, formato y costes.

### 2 Diseñamos el Curso

Definimos las posibilidades de las instalaciones

Estructuramos los contenidos en módulos claros y secuenciales.

Establecemos la relación entre teoría y práctica

Planificamos los recursos necesarios.

### 3 Desarrollamos el Material Didáctico

Dividimos el curso en módulos claros y secuenciales.

Creamos guías, manuales y recetas adaptadas al curso.

Definimos los materiales necesarios: ingredientes, herramientas, equipos audiovisuales, etc.

### 4 Realizamos la Formación

Introducimos conceptos clave con sesiones teoricas

Realizamos demostraciones prácticas de tecnicas metodologías específicas.

Supervisamos la práctica de los participantes, ofreciendo orientación constante.

Evaluamos el progreso

### 5 Evaluamos y Recogemos Feedback

Aplicamos una evaluación final para medir las competencias adquiridas.

Entregamos certificados a los participantes que completen el curso con éxito.

Recogemos feedback a través de encuestas de satisfacción para identificar áreas de mejora.





# Formaciones Presenciales en **Cocina**

# Formaciones presenciales en Cocina



## “Especial Carnívoros”



El curso tiene como objetivos **implementar** nuevas elaboraciones y **presentaciones** para **sorprender** elaborando carnes en vivo, creando experiencias visuales y sensoriales que capten la atención de los comensales durante todo el proceso. Los participantes perfeccionarán sus habilidades de parrillado, flameado y ahumado en directo. Además, aprenderán a manejar con soltura el equipo necesario, como parrillas portátiles y ahumadores, y aplicarán técnicas de emplatado en vivo que combinen estética y funcionalidad. Por último, se abordará la selección de maridajes y guarniciones ideales para complementar las carnes y enriquecer la experiencia gastronómica.



## “Vegan Food”



El curso de cocina vegana tiene como propósito brindar una **formación especializada en la elaboración de platos sin ingredientes de origen animal**. Nos enfocaremos en desarrollar habilidades prácticas para preparar menús completos, variados y equilibrados, adaptados a buffets de hoteles y otros entornos gastronómicos. Los participantes aprenderán a sustituir ingredientes tradicionales por alternativas vegetales sin sacrificar sabor, textura ni presentación, además de conocer los principios nutricionales necesarios para garantizar platos saludables y balanceados.



## “Cocina de aprovechamiento”



Este curso está diseñado para implementar **estrategias efectivas para reducir el desperdicio alimentario y reducir costes**, utilizando cada ingrediente de manera inteligente y sostenible. Aprenderás técnicas prácticas para reutilizar excedentes y sobras del buffet, transformándolos en platos atractivos y deliciosos que mantienen los estándares de calidad y presentación exigidos en el sector hotelero.

# Formaciones presenciales en Cocina



## Pescados y Mariscos

“Sabores crudos del mar”



A lo largo del curso se enseñarán recetas y presentaciones para **maximizar la experiencia del cliente en el buffet realizando acabados de platos al momento**, se aprenderá a realizar una correcta **misse en place de prevision**, a aplicar técnicas precisas de corte y manipulación. Dominar preparaciones como sashimi, ceviche, carpaccio, tartar y marinados, entendiendo el equilibrio necesario de sabores y texturas para realzar los productos sin enmascararlos. Se abordarán aspectos críticos como la selección de materias primas frescas y seguras, criterios de calidad y prácticas de higiene y seguridad alimentaria específicas para el consumo en crudo. Cómo utilizar condimentos, salsas, cítricos y hierbas frescas para complementar los sabores marinos sin restarles protagonismo.



## Cocina del Magreb

“Sabores y Tradiciones del Norte de África”



¡Transforma tu buffet en un viaje gastronómico al corazón del Magreb! Este curso especializado está diseñado para chefs y equipos de cocina que desean crear un rincón temático y exótico. Aprende a incorporar platos tradicionales con un toque moderno, ideal para destacar en cualquier servicio y captar la atención de los comensales.

El objetivo del curso es capacitar a chefs y equipos de cocina para diseñar y ejecutar un **rincón temático** del Magreb en buffets, combinando presentaciones impactantes y funcionalidad. Los participantes aprenderán a preparar platos emblemáticos como tajines, cuscús y ensaladas, **optimizando** tiempos de **preparación** y adaptando las recetas **y decoraciones al formato buffet**.



## Cocina al vacío



La cocción al vacío, o sous vide, es una técnica culinaria que **permite conservar y potenciar los sabores** naturales de los ingredientes, garantizando una cocción uniforme, una conservación prolongada y **mejor programación de los tiempos**.

Este curso intensivo está diseñado específicamente para profesionales de buffets en hoteles y restaurantes, brindando herramientas prácticas para implementar esta técnica de manera eficiente. Gracias a esta técnica, se pueden cocinar alimentos por adelantado, conservarlos frescos por más tiempo y calentarlos al momento de servir, lo que mejora la eficiencia operativa, ofreciendo una experiencia gastronómica superior y versátil que se adapta a las demandas de un buffet variado y de alta calidad.

# Formaciones presenciales en Cocina



## Cocina infantil



### “Creando Buffets Irresistibles para Niños”

¡Este programa especializado de 16 horas está diseñado para capacitar a chefs y equipos de cocina en la **creación de estaciones temáticas** y recetas atractivas para el público infantil en buffets. Combina nutrición, creatividad y presentaciones para ofrecer una experiencia memorable y adaptada a las necesidades de los más pequeños.

Capacitar a chefs y equipos de cocina en la creación de un rincón temático infantil en buffets, con **recetas atractivas, saludables y presentaciones adaptadas al gusto de los niños**. Los participantes aprenderán a diseñar platos principales, acompañamientos y postres que combinen creatividad, nutrición y presentación además de optimizar procesos de preparación y servicio.



## Cocina en Vivo para Buffets



### “Elaboraciones Mediterráneas”

Este curso está diseñado para chefs y equipos de cocina que buscan destacar en buffets con **elaboraciones mediterráneas preparadas en vivo**. Los participantes aprenderán a dominar técnicas rápidas y efectivas para la preparación de platos calientes, combinando sabores auténticos, **frescura de ingredientes y presentaciones atractivas** que **mejoran la experiencia de los comensales**.

Capacitar a los participantes en técnicas de preparación y presentación en vivo de platos calientes mediterráneos, destacando la autenticidad de los sabores y la excelencia en la ejecución. Este curso ayuda a mejorar la experiencia del buffet mediante showcooking interactivo y platos elaborados al momento.



## Cocina Street Food Internacional



### “Callejones de Sabor”

Este curso de 16 horas combina técnicas prácticas y sabores auténticos para enseñar la preparación de **platos emblemáticos de la comida callejera mundial**. Los participantes aprenderán a cocinar una variedad de platos representativos de diferentes culturas, haciendo hincapie en la autenticidad y la experiencia gastronómica.

A través de un **enfoque práctico, los participantes aprenderán a cocinar y presentar** platos representativos de diferentes países, dominando las técnicas tradicionales y modernas necesarias para recrear estos sabores globales. Además, el curso busca fomentar la creatividad en la adaptación de estos platos al formato de buffet, optimizando los tiempos de preparación y presentación

# Formaciones presenciales en Cocina



## Conservas y Enlatados

“Cocina creativa con conservas y enlatados”



¡Este curso está diseñado para chefs y equipos de cocina que buscan maximizar el potencial de **alimentos en conserva y enlatados**, transformándolos en **platos y tapas sofisticados y atractivos**. A través de técnicas de preparación creativas y una presentación impecable, los participantes aprenderán a realzar la calidad de estos productos, haciéndolos protagonistas de buffets y menús innovadores. Capacitar a los participantes en el **uso creativo de conservas y alimentos enlatados**, combinándolos con ingredientes frescos para crear platos principales, tapas y acompañamientos que destaquen por su sabor, presentación y funcionalidad en el servicio de buffets y restaurantes.



## Tailandia y Vietnam para Hoteles

“Sabores del Sureste Asiático”



Este curso es un programa especializado de 24 horas que explora los sabores auténticos de Tailandia y Vietnam. Los participantes aprenderán a preparar **platos icónicos adaptados al formato buffet**, con un enfoque en técnicas tradicionales, equilibrio de sabores y **presentaciones visualmente atractivas**. Capacitar a los participantes en la preparación de platos emblemáticos de Tailandia y Vietnam, con especial énfasis en el uso de arroz y fideos para controlar costes de cocina. Este curso permite a chefs y equipos de cocina dominar técnicas tradicionales, **optimizar tiempos de servicio y diseñar estaciones temáticas** que ofrezcan una experiencia gastronómica auténtica y memorable.



## Cocinas tematicas del mundo

“Viajando a través del buffet”



Este curso intensivo está diseñado para capacitar a chefs y equipos de cocina en la preparación y presentación de platos auténticos de diversas culturas del mundo, adaptados al formato buffet. Combina autenticidad culinaria, técnicas prácticas y diseño de estaciones temáticas para ofrecer experiencias gastronómicas únicas y memorables

**Capacitar a chefs y equipos de cocina en la preparación y presentación de platos adaptados al formato buffet**. Los participantes aprenderán a diseñar estaciones temáticas atractivas, optimizar procesos de preparación y servicio, y combinar sabores, texturas y decoraciones que transformen el buffet en una experiencia gastronómica única y memorable para los comensales.

# Formaciones presenciales en Cocina



## Ensaladas Gourmet

“Creativo, Fresco y Saludable”



¡Un curso especializado de 16 horas diseñado para chefs y equipos de cocina interesados en dominar la elaboración de ensaladas innovadoras. Este programa combina técnicas modernas, ingredientes frescos y presentación artística para crear ensaladas que destacan por su sabor, nutrición y atractivo visual. El curso tiene como objetivo capacitar a los participantes en la **creación de ensaladas innovadoras y equilibradas**, combinando ingredientes frescos y técnicas, elaboración de aderezos modernos para destacar en sabor, nutrición y presentación. Además, se enfoca en diseñar **platos visualmente atractivos**, incorporar elementos estacionales y locales, y ofrecer opciones saludables y funcionales ideales para buffets y menús gourmet



## Buffet de desayunos

“Un despertar de sueños”



Este curso práctico de 12 horas está diseñado **transformar sus buffets de desayuno en una experiencia interactiva, creativa y deliciosa**. Con un enfoque en técnicas modernas, show cooking y opciones temáticas, el programa incluye recetas tradicionales, especialidades dulces de América y salados irresistibles, combinados con presentaciones innovadoras para enriquecer la experiencia de los comensales. El curso tiene como objetivo **capacitar a los participantes en el diseño y montaje de buffets** de desayuno temáticos y atractivos, incorporando técnicas de show cooking para interactuar con los comensales y ofrecer opciones personalizadas. Se enfoca en la integración de recetas dulces y saladas, con énfasis en la presentación y decoración.



## Marketing Visual del Buffet

“Diseñando Experiencias Atractivas”



Un curso especializado de 8 horas diseñado para chefs, diseñadores de buffets y equipos de hotelería que deseen transformar sus **buffets en experiencias visualmente impactantes**.

El curso tiene como objetivo **capacitar a los participantes en técnicas de marketing visual de buffets** para hacerlos atractivos y funcionales, combinando técnicas de marketing visual, principios de diseño y tematización. Se enfoca en optimizar la presentación de los alimentos mediante el uso estratégico de colores, alturas, iluminación y elementos decorativos, así como en crear experiencias interactivas y dinámicas que generen impacto visual y mejoren la percepción del cliente.

# Formaciones presenciales en Cocina



## Estrategia del buffet

“Rentabilizar la Gestión de Buffets”



Este curso tiene como objetivo principal capacitar a los participantes en técnicas prácticas y estratégicas que les permitan **optimizar la gestión de buffets, maximizando la rentabilidad y minimizando desperdicios, sin comprometer la calidad de la experiencia del cliente.**

Los participantes aprenderán a planificar insumos de manera efectiva, controlar costos, aprovechar integralmente los ingredientes y crear presentaciones visualmente atractivas que incrementen el valor percibido por los clientes. Además, se proporcionarán herramientas para evaluar indicadores clave como satisfacción del cliente y eficiencia operativa, garantizando una gestión sostenible y rentable del buffet.



## Cocina de Vanguardia

“Un buffet para cada Gourmet”



Un curso intensivo de 12 horas diseñado para chefs y equipos de cocina de hoteles interesados en incorporar técnicas de vanguardia y conceptos gourmet en buffets de alto nivel. Este programa combina **innovación culinaria, técnicas avanzadas y estrategias de presentación** para transformar el buffet en una experiencia gastronómica de lujo.

Capacitar a los participantes en **técnicas modernas de cocina** y presentación, permitiéndoles diseñar estaciones gourmet en buffets que destaquen por su creatividad, estética y calidad, optimizando la experiencia de los huéspedes



## Sabores de Grecia

“Cocinando en blanco y azul”



Un curso intensivo de 16 horas diseñado para chefs y equipos de cocina interesados en incorporar la rica tradición culinaria griega en buffets. Este programa combina técnicas tradicionales, **uso de ingredientes frescos y presentaciones auténticas** para crear una experiencia gastronómica que resalte los sabores y la cultura griega.

Capacitar a los participantes en la elaboración de platos emblemáticos de la cocina griega, adaptados al formato buffet, priorizando la autenticidad de los sabores, la estética y la **funcionalidad para servicios de gran volumen.**

# Formaciones presenciales en Cocina



## Cocina Tradicional y de proximidad

“Rescatando Sabores y Fomentando la Sostenibilidad”



Un programa intensivo de 12 horas diseñado para chefs, equipos de cocina y aficionados que desean **aprender y aplicar las técnicas y recetas tradicionales** con un enfoque en el uso de ingredientes **de proximidad** y productos de temporada. Este curso fomenta la sostenibilidad, el respeto por el entorno local y la autenticidad en la experiencia gastronómica

Capacitar a los participantes en la creación de platos tradicionales utilizando ingredientes de proximidad y de temporada, promoviendo la sostenibilidad y resaltando el valor de la **gastronomía local en buffets** y menús de restaurantes.



## Arroces y llaunas

“Maestría en arroces para buffets”



Un programa intensivo de 16 horas que combina técnicas tradicionales y modernas para la preparación de **arroces en paella y llauna**, adaptados al formato buffet. Este curso está diseñado para chefs y equipos de cocina que desean perfeccionar sus habilidades en la **elaboración de arroces visualmente atractivos y deliciosos**, destacando presentaciones rústicas y temáticas que enriquecen la experiencia de los comensales.

Los objetivos del curso son capacitar a los participantes en la preparación de arroces tradicionales y creativos, utilizando técnicas auténticas adaptadas al formato buffet, con especial énfasis en las presentaciones en paellas y llaunas. Además, **se busca optimizar coste, procesos de cocción** y conservación para servicios de gran volumen, así como diseñar estaciones temáticas.



## Mar y Fuego

“Sabores y técnicas de ahumado para Plancha”



Este curso práctico de 8 horas está diseñado para chefs y equipos de cocina interesados en dominar técnicas avanzadas de cocina a la plancha y pequeñas barbacoas con productos del mar. El enfoque incluye **realzar los sabores naturales de pescados y mariscos**, aportando **notas ahumadas** y texturas perfectas, especialmente adaptadas para buffets y show cooking.

Capacitar a los participantes en el uso de la plancha para cocinar productos del mar con técnicas que integren sabores ahumados. Se busca **optimizar la presentación**, la **experiencia sensorial, olfativa** y la eficiencia en el formato buffet.

# Formaciones Presenciales en Pastelería

Trabaja codo a codo con reposteros expertos, y descubre los secretos de las texturas y sabores perfectos.



01

## “Dulces en Detalle”

Postres en formatos pequeños para buffet

02

## Tartas clásicas

Recetas de Tartas clásicas y su elaboración

03

## Tartas Modernas

Recetas de Tartas de nueva tendencia y su elaboración

04

## Pastelería de aprovechamiento

Elaboración de postres a través de mermas

05

## Pastelería vegana

Recetas de pastelería vegana para complementar el Buffet

06

## “Vasos Gourmet”

Presentación de postres en vasos

07

## Pastelería Salada

Técnicas básicas de pastelería salada ideales para aperitivos, eventos.

08

## Pastelería Express

Recetas rápidas y prácticas, ideales para un buffet.

# Formaciones Presenciales en Sala & Bar.



01

## Actitud en el servicio

Desarrollar una actitud positiva y proactiva en el servicio, mejorando la comunicación, empatía y resolución de problemas para garantizar una experiencia de alta calidad para los clientes.



02

## Cócteles de bienvenida

Capacitar al personal de hostelería en la creación, preparación y servicio de bebidas de bienvenida que mejoren la experiencia inicial del cliente y refuercen la imagen del establecimiento.



03

## Barista & Introduccion al Art Latte

Adquirir habilidades técnicas y conocimientos para preparar bebidas a base de café, fomentar una comprensión profunda del café y su servicio.



04

## Preparaciones a la Vista

Formar al personal de sala en las técnicas de servicio y preparación de platos a la vista del cliente, elevar la experiencia aportando un toque de elegancia, teatralidad y profesionalidad.



## 05 **Gestión, control y RRHH para jefes de bar y comedor**

Diseñado para dotar a los responsables de sala y barra con herramientas de gestión efectiva, control de operaciones y liderazgo de equipos para garantizar un servicio eficiente y de alta calidad.

## 07 **Vermout “Tradición y servicio”**



El curso tiene como objetivo desarrollar habilidades y conocimientos para la elaboración, servicio y maridaje del vermouth, así como explorar su versatilidad en coctelería para ofrecer una experiencia diferenciada

## 09 **Mise en place y coctelería de venta en TI**

Formar al personal de barra y sala en la preparación eficiente de la estación de trabajo (mise en place) y en técnicas de coctelería orientadas a optimizar las ventas, mejorando la experiencia del cliente y aumentando la rentabilidad del establecimiento.

## 06 **Upselling & Att al cliente.**



Elaborado para formar al personal de sala en habilidades profesionales para brindar un servicio de alta calidad, eficiente y orientado a maximizar los ingresos y la satisfacción del cliente.

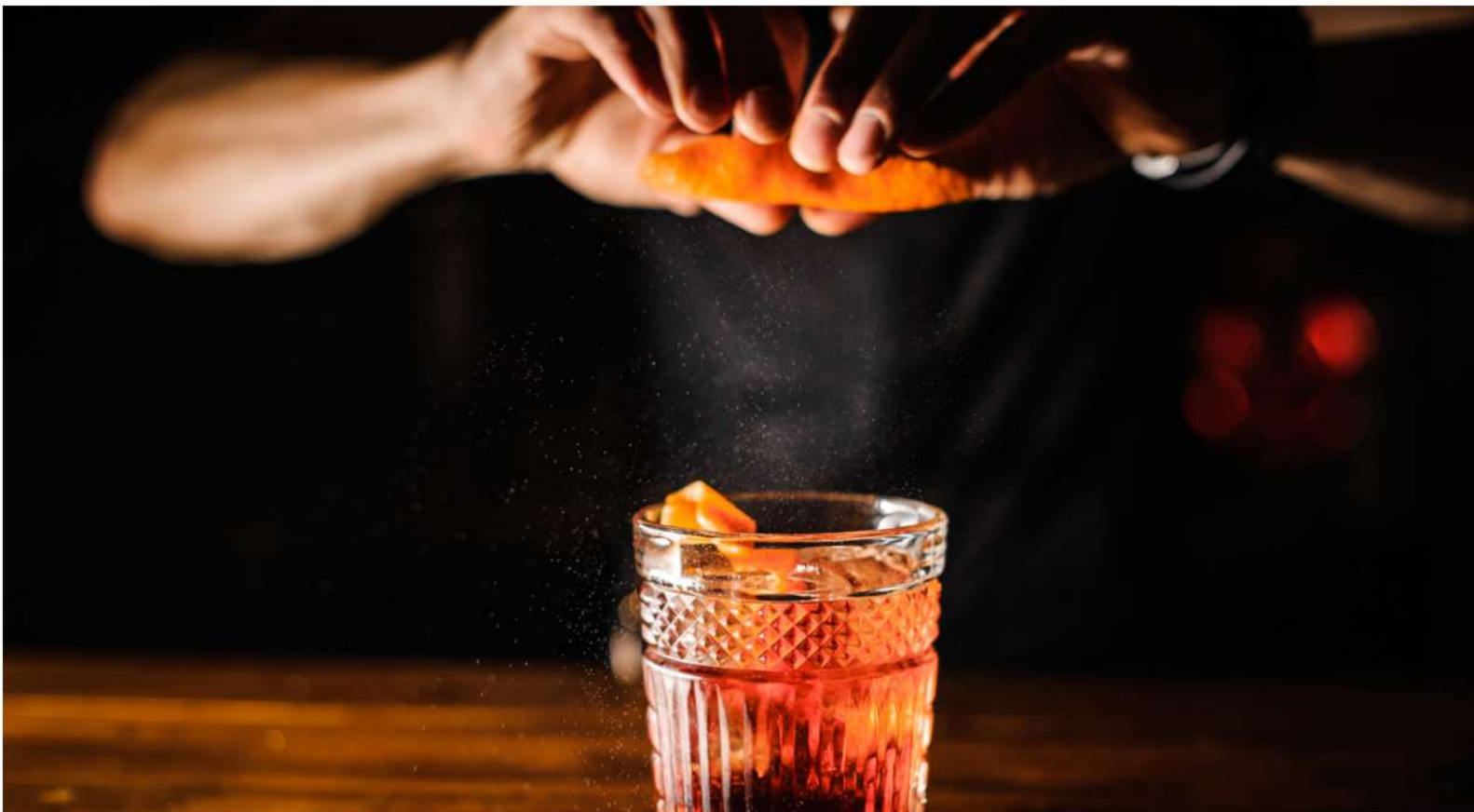
## 08 **Maxi Coktails & Speed Bottles**



Este curso está diseñado para capacitar al personal de barra en la elaboración eficiente y atractiva de cócteles de gran formato y en el uso de (botellas de servicio rápido optimizando el tiempo de preparación y maximizando ingresos

## 10 **Licados y smoothies**

Capacitar al personal de hostelería y a entusiastas de bebidas saludables en la creación de mezclas nutritivas y deliciosas





01

### **Gestión eficiente del departamento de pisos**

Capacitar a los participantes para gestionar eficientemente el departamento de pisos, optimizando recursos, mejorando procesos operativos y garantizando la calidad del servicio.

02

### **Calidad y Atención al Cliente en el Departamento de Pisos**

Mejorar la calidad del servicio y la atención al cliente, se abordarán estrategias prácticas para fortalecer las habilidades interpersonales, optimizar procesos de limpieza y resolver incidencias con eficacia.

03

### **Protocolos de higiene y seguridad**

Garantizar que el personal del departamento de pisos conozca y aplique las normativas de higiene y seguridad vigentes. Se busca minimizar riesgos laborales, mantener estándares de limpieza calidad y garantizar la seguridad tanto del personal como de los huéspedes.

04

### **Gestión medioambiental y sostenibilidad**

Capacitar al personal del departamento de pisos para implementar protocolos actualizados de higiene y seguridad junto con prácticas de gestión medioambiental sostenibles, garantizando una operación eficiente, segura y respetuosa con el medioambiente.

# Formaciones Presenciales en SS.TT



## 01 Fontanería y Gestión de Aguas

Capacitar al personal de mantenimiento en técnicas de instalación, reparación y gestión eficiente de sistemas de agua potable, aguas residuales y reciclaje.

## 02 Manenimiento de salas de calderas

Formar al personal técnico en las prácticas esenciales de inspección, mantenimiento preventivo y correctivo de salas de calderas para garantizar su funcionamiento eficiente y seguro, cumpliendo con las normativas vigentes.

## 05 Mantenimiento Preventivo de Instalaciones

Capacitar al personal de mantenimiento de hoteles en el correcto cuidado, limpieza y diagnóstico de filtros de piscina para garantizar calidad del agua y buen funcionamiento.

## 06 Mantenimiento preventivo

Capacitar al personal de mantenimiento en la planificación y ejecución de tareas de mantenimiento preventivo en las instalaciones del hotel para evitar fallos inesperados, prolongar la vida útil de los equipos

# Formaciones Presenciales en Gestión



**01**

## **Control y gestión del departamento de alimentos y bebidas**

Control de costes e ingresos , materias, optimización de recursos, calidad del servicio y mejora de la rentabilidad.

**02**

## **Elaboración de escandallos**

Capacitar a profesionales de la hostelería en la correcta realización de escandallos, control de costes, optimización de recursos y establecimiento de precios de venta para garantizar la rentabilidad de platos y bebidas

**05**

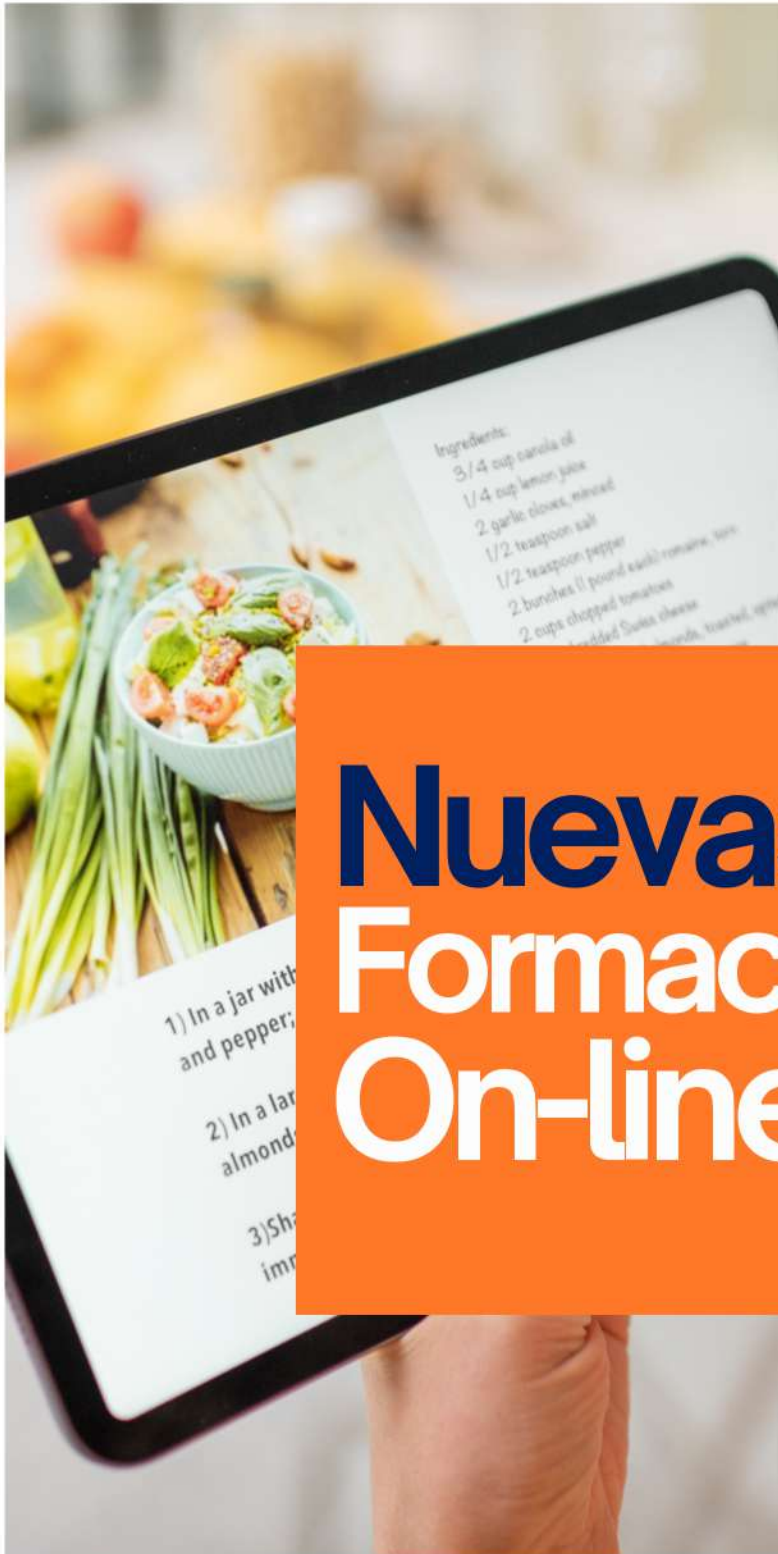
## **La mejor publicidad: Tu carta**

Creación, diseño y optimización de cartas de alimentos y bebidas que sean atractivas, estratégicas y rentables, cómo una carta bien diseñada puede influir en la experiencia del cliente y maximizar las ventas.

**06**

## **Liderazgo y Gestión de Equipos en Hostelería**

Desarrollar habilidades para dirigir, motivar y coordinar al personal, mejorando la eficiencia operativa y la satisfacción del cliente.



# Nuevas Formaciones On-line



## Ventajas y posibilidades en formaciones online

-  Accesos a personas de la organización contratante para supervisar la evolución de los estudiantes. Envío de informes del estudiante
-  Desarrollo de contenidos y programas a medida, totalmente personalizables
-  Tutorías semanales, foros y casos prácticos
-  Opciones: 100% online con seminarios en streaming, o bien presencial
-  Posibilidad de personalizar la plataforma e-learning con logos y corporate line de la cadena hotelera o de restaurantes
-  Asistencia continua al estudiante a través de emails y tutorías
-  Contenido visualizable a través de ordenador, Tablet o Smartphone
-  Vídeos, teoría, pdf, cuestionarios, casos prácticos, Business cases...

## Formación bonificada

Nuestros cursos están diseñados para que un número mínimo de participantes puedan ser **100% bonificados**. Gestionamos todo los trámites con **FUNDAE**, atendiendo a la normativa reguladora.

fundae.es 

# Bar

Si necesitas acceder al catalogo completo solicítalo en :  
administracion@fybformaciones.com



## APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR

**HORAS: 30**

RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA SU POSTERIOR ALMACENAJE Y DISTRIBUCIÓN. DIFERENCIAR LAS BEBIDAS Y ALIMENTOS DE USO COMÚN EN EL BAR, DESCRIBIENDO SUS APLICACIONES, VARIEDADES Y CUALIDADES.



## BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR

**HORAS: 57**

UTILIZAR EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE BAR, PREPARAR BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS APLICANDO TÉCNICAS CORRECTAS, Y CUMPLIR CON NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE. SE ENFOCA EN LA CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE PRODUCTOS, DECORACIÓN Y MEJORA CONTINUA DE LA CALIDAD, CÁLCULO DE CANTIDADES, CLASIFICACIÓN DE BEBIDAS Y ALIMENTOS.



## GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

**HORAS: 75**

UNA VEZ FINALIZADO EL MÓDULO, EL ALUMNO PODRÁ GESTIONAR DEPARTAMENTOS, PLANIFICAR, DEFINIR ESTRUCTURAS ORGANIZATIVAS Y SELECCIONAR PERSONAL PARA DIFERENTES ÁREAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, APLICARÁ TÉCNICAS DE DIRECCIÓN, FACILITARÁ LA INTEGRACIÓN DEL PERSONAL Y GESTIONARÁ SISTEMAS DE CALIDAD EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA.



## ARMONÍAS ENTRE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y VINOS. MARIDAJE

**HORAS: 25**

CURSO SOBRE MARIDAJE DE VINOS Y PLATOS, RELACIONANDO INGREDIENTES Y TÉCNICAS DE COCINADO CON DIFERENTES TIPOS DE VINOS.



## TÉCNICAS DE VENTAS DE VINOS

**HORAS: 25**

ANALIZAR LOS DIFERENTES TIPOS DE CLIENTES Y TÉCNICAS DE VENTA DE VINOS MÁS EFECTIVAS, Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA INTERPRETAR Y RESOLVER NECESIDADES DE INFORMACIÓN, RECLAMACIONES Y QUEJAS.



## ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS ESPAÑOLES

**HORAS: 30**

RECONOCER LA SINGULARIDAD DE LAS MENCIONES GEOGRÁFICAS ESPAÑOLAS RECONOCIENDO SUS PRINCIPALES VINÍFERAS, LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS AMPARADOS MÁS SIGNIFICATIVOS, LAS MEJORES AÑADAS Y LAS PECULIARIDADES DE SU ETIQUETADO



## ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS VINOS (PROCESO DE CATA)

**HORAS: 30**

ORGANIZAR Y AGRUPAR LAS MUESTRAS Y ORDENAR LA SECUENCIA DE CATA SEGÚN LAS BEBIDAS Y SUS DIFERENTES TIPOS PARA QUE ÉSTA SE DESARROLLE CONFORME A LA METODOLOGÍA.



## SERVICIO DE VINOS (CURSO COMPLETO)

**HORAS: 90**

UNA VEZ FINALIZADO EL MÓDULO EL ALUMNO SERÁ CAPAZ DE SERVIR VINOS, DE IDENTIFICAR TIPOS DE CLIENTES Y TÉCNICAS DE VENTA DE EFECTIVAS, DESARROLLAR UN PROCESO DE SERVICIO, REALIZAR CATUS SENCILLAS E IDENTIFICAR SUS CARACTERÍSTICAS Y SABORES.



## CONTROL DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL BAR Y CAFETERÍA

**HORAS: 100**

ANALIZAR LA ACTIVIDAD DE BAR-CAFETERÍA, SE APRENDERÁ A DESARROLLAR PROYECTOS DE VIABILIDAD, GESTIONAR EL APROVISIONAMIENTO, CALCULAR PRECIOS, SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL.

# Cocina

Si necesitas acceder al catalogo completo solicítalo en :  
administracion@fybformaciones.com



## ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE COCINA

**HORAS: 80**

EL ALUMNO SERÁ CAPAZ DE ORGANIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA EN DISTINTOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN. APRENDERÁ A COMPARAR MODELOS DE ORGANIZACIÓN, DEFINIR PROCESOS DE COCINA Y APLICAR TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y ENVASADO DE ALIMENTOS. ADEMÁS, DESARROLLARÁ PLANES DE TRABAJO Y COORDINARÁ PROCESOS DE ELABORACIÓN Y SERVICIO PARA OPTIMIZAR RESULTADOS.



## SUPERVISIÓN EN EL DESARROLLO DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS HASTA SU FINALIZACIÓN

**HORAS: 80**

DESARROLLAR PROCEDIMIENTOS EFECTIVOS DE SUPERVISIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ELABORACIONES ASEGURANDO EL CONTROL DE LOS RESULTADOS INTERMEDIOS Y FINALES. DIRIGIR LA PRESENTACIÓN DE PLATOS, DISEÑAR DECORACIONES CULINARIAS APLICANDO TÉCNICAS GRÁFICAS Y ASISTIR EN EL MONTAJE DE EXPOSITORES.



## COCINA VEGETAL Y COCINA ESPECIAL CON INTOLERANCIAS

**HORAS: 75**

FAMILIARIZARSE CON LA COCINA VEGETAL Y COMPRENDER SUS VALORES NUTRICIONALES, CONSIDERANDO POSIBLES INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS. ADQUIRIR CONOCIMIENTOS SOBRE NUTRICIÓN BÁSICA Y SUS REACCIONES ADVERSAS. APLICAR TÉCNICAS CULINARIAS PARA ELABORAR RECETAS DE DIETAS VEGETALES Y ESPECIALES, DISEÑANDO CARTAS DE RESTAURANTE Y PRESENTACIONES DE PLATOS.



## COCINA ITALIANA

**HORAS: 65**

APLICAR TÉCNICAS CULINARIAS EN LA ELABORACIÓN, PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PLATOS ITALIANOS. CONOCER LAS MATERIAS PRIMAS, MAQUINARIA Y EQUIPOS UTILIZADOS EN LA COCINA ITALIANA. PREPARAR LAS PRINCIPALES RECETAS ITALIANAS, GARANTIZANDO SU CORRECTA CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN.



## ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES

**HORAS: 40**

ANALIZAR Y APLICAR PROCESOS DE EJECUCIÓN, CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES. DESARROLLAR TÉCNICAS PARA PREPARAR, CONSERVAR Y REGENERAR, REALIZAR ACABADO Y PRESENTACIÓN.



## ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

**HORAS: 60**

ANALIZAR Y EJECUTAR PROCESOS PARA PREPARAR ELABORACIONES BÁSICAS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS. APLICAR TÉCNICAS DE COCCIÓN, CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN. REALIZAR ACABADOS Y PRESENTACIONES



## DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

**HORAS: 60**

DISEÑAR Y REALIZAR DECORACIONES CULINARIAS APLICANDO TÉCNICAS GRÁFICAS Y CREATIVAS. SELECCIONAR FORMAS, MATERIALES Y MOTIVOS DECORATIVOS SEGÚN CRITERIOS DE TAMAÑO, FORMA Y COLOR. ELABORAR BOCETOS PARA EJECUTAR DECORACIONES QUE REALCEN LA PRESENTACIÓN DE LAS ELABORACIONES CULINARIAS.



## COCINA PARA CELÍACOS

**HORAS: 35**

ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA REALIZAR ELABORACIONES LIBRES DE GLUTEN, AISLANDO PARA EVITAR ALIMENTOS PELIGROSOS PARA CELÍACOS, E IDENTIFICAR LOS PROCESOS DE CONTAMINACIÓN AL OBJETO DE PREVENIRLOS Y EVITARLOS



## ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE MENÚS ADAPTADOS A LAS DISTINTAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

**HORAS: 60**

FORMAR SOBRE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y COMO ADAPTAR NUESTRO NEGOCIO PARA EVITAR CONTAMINACIONES CRUZADAS REALIZANDO UN ESTUDIO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS. INFORMACIÓN QUE DEBEMOS FACILITAR AL CONSUMIDOR



## DIRECCIÓN Y RECURSOS HUMANOS EN RESTAURACIÓN

**HORAS: 75**

ANALIZAR ESTRUCTURAS ORGANIZATIVAS Y FUNCIONALES PARA IDENTIFICAR LAS MÁS ADECUADAS PARA EL ÁREA DE RESTAURACIÓN. SE APLICARÁN TÉCNICAS DE SELECCIÓN DE PERSONAL PARA CUBRIR EFICAZMENTE TODOS LOS PUESTOS NECESARIOS, SE IMPLEMENTARÁN MÉTODOS DE DIRECCIÓN Y MOTIVACIÓN PARA ASEGURAR EL COMPROMISO DEL EQUIPO Y SU DESARROLLO PROFESIONAL, OPTIMIZANDO ASÍ SU DESEMPEÑO.



## CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN RESTAURACIÓN

**HORAS: 75**

DISEÑAR Y GESTIONAR PRESUPUESTOS PARA UNIDADES DE RESTAURACIÓN, IMPLEMENTANDO CONTROLES Y MEDIDAS CORRECTORAS PARA OPTIMIZAR EL NEGOCIO. ADEMÁS, REGISTRAR OPERACIONES CONTABLES SIGUIENDO LA NORMATIVA VIGENTE. SE BUSCA ASEGURAR UNA CORRECTA RECEPCIÓN Y CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN PARA UNA ADMINISTRACIÓN EFICIENTE



## ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS

**HORAS: 75**

ADQUIRIR CAPACIDADES PARA GESTIONAR SERVICIOS DE CATERING EN EVENTOS Y CONGRESOS, DIFERENCIANDO ENTRE TIPOS DE ACTOS COMO OFICIALES, EMPRESARIALES Y SOCIALES. CONOCER LOS PROTOCOLOS ESPECÍFICOS PARA ORGANIZAR EL SERVICIO DE CATERING Y MESAS. APRENDER LAS NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA EVITAR CONTAMINACIONES Y GARANTIZAR UN SERVICIO DE CALIDAD.



## GESTIÓN DEL BAR-CAFETERIA

**HORAS: 60**

REALIZAR PROYECTOS DE VIABILIDAD SENCILLOS DE UN BAR-CAFETERÍA, CONSTITUCIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE PEQUEÑAS EMPRESAS. GESTIONAR Y CONTROLAR LA ACTIVIDAD COMERCIAL, MEJORA DE CALIDAD Y CREAR PRESENCIA EN INTERNET. REALIZAR UN PLAN DE VIABILIDAD PARA UN NUEVO PROYECTO DE BAR-CAFETERÍA, ANALIZAR EL CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES DE LA ACTIVIDAD



## GESTIÓN EN RESTAURACIÓN: DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO

**HORAS: 100**

PLANIFICAR Y ORGANIZAR PROCESOS DE SERVICIO ,CIERRE EN RESTAURACIÓN, SELECCIÓN DE PROVEEDORES, DISEÑO DE DOCUMENTACIÓN ESPECÍFICA, MANEJO DE RECURSOS HUMANOS, DISEÑO DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS ESPECIALES Y APLICACIÓN DEL PROTOCOLO EN EVENTOS.



## GESTIÓN DE UN PEQUEÑO COMERCIO

**HORAS: 80**

GESTIÓN EFICIENTE DE COMPRAS EN PEQUEÑAS EMPRESAS, PLANIFICACIÓN LOGÍSTICA Y SELECCIÓN DE PROVEEDORES, ADMINISTRACIÓN DE CONTRATOS Y MEDIOS DE PAGO. TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN, DOCUMENTACIÓN DE COMPRAVENTA Y RECEPCIÓN DE PEDIDOS. USO DEL TPV Y LA GESTIÓN DE SURTIDO PARA OPTIMIZAR PROCESOS COMERCIALES.



## VALORACIÓN Y CÁLCULO DE INVENTARIOS

**HORAS: 10**

EVALUAR LOS COSTOS DE INVENTARIO GENERADOS EN EL ALMACENAJE DE MATERIALES Y PRODUCTOS EN UN SISTEMA DE PRODUCCIÓN/APROVISIONAMIENTO APLICAR PROCEDIMIENTOS DE VALORACIÓN DE EXISTENCIAS APLICANDO MÉTODOS PMP, FIFO Y LIFO Y COMPARANDO LOS RESULTADOS OBTENIDOS.



## ELABORACIÓN Y GESTIÓN DE INVENTARIOS

**HORAS: 15**

APLICAR MÉTODOS DE GESTIÓN DE INVENTARIOS PARA LA DETERMINACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS DE MERCANCÍAS Y MATERIALES EN LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN/ APROVISIONAMIENTO. CONSTITUCIÓN DE DISTINTOS PARÁMETROS DE STOCKS: MÁXIMO, MÍNIMO, DE SEGURIDAD, MEDIO, ÓPTIMO VALORAR LOS DISTINTOS SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO



## GERENTE DE CENTRO DE RESTAURACIÓN MODERNA

**HORAS: 250**

GESTIONAR RECURSOS HUMANOS, PROVEEDORES, COMPRAS, PRODUCCIÓN Y SERVICIO, ASEGURANDO LA CALIDAD. COMPRENDER SISTEMAS DE GESTIÓN, DESARROLLAR UNA VISIÓN ESTRATÉGICA PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DEL NEGOCIO, DISEÑAR PROCESOS EFICIENTES DE PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y CONTROL.



AF0040

## ATENCIÓN AL CLIENTE EN LA LIMPIEZA DE PISOS EN ALOJAMIENTOS

**HORAS: 30**

CAPACITAR AL PERSONAL EN LA ATENCIÓN PROFESIONAL AL CLIENTE DURANTE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS, APLICANDO NORMAS DE ACTUACIÓN Y TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EFECTIVAS. RESOLVER QUEJAS Y RECLAMACIONES DE MANERA ADECUADA PARA MEJORAR LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE. IDENTIFICAR LAS NECESIDADES DE DIFERENTES TIPOS DE USUARIOS Y OFRECER UN SERVICIO DE ALTA CALIDAD.



UF0039

## LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS

**HORAS: 60**

EL CURSO ENSEÑA EL USO ADECUADO DE EQUIPOS, MÁQUINAS Y ÚTILES DEL ÁREA DE PISOS, APLICANDO TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO EN HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES. INCLUYE LA CORRECTA LIMPIEZA DEL MOBILIARIO Y DECORACIONES, ASÍ COMO EL MANEJO DE PRODUCTOS ESPECÍFICOS. ADEMÁS, SE ENFATIZA LA APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y SALUD EN TODOS LOS PROCESOS.



CT0795

## ANÁLISIS Y EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS

**HORAS: 25**

DESCRIBIR Y CONTROLAR LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS, PARTICIPANDO EN SU DESARROLLO IDENTIFICAR SISTEMAS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA Y TRATAMIENTO DE DIFERENTES SUPERFICIES.



CT0793

## CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS

**HORAS: 18**



AF0047

## DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN EN HABITACIONES Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS

**HORAS: 30**

ELEGIR Y REALIZAR ELEMENTOS DECORATIVOS EN FUNCIÓN DE DIFERENTES MOBILIARIOS Y REVESTIMIENTOS DE ACUERDO CON DISTINTOS ENTORNOS ESTILOS ARQUITECTÓNICOS IMAGEN CORPORATIVA Y TIPOS DE ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO.



CT0775

## LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS

**HORAS: 20**

USO ADECUADO DE EQUIPOS, MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS EN EL ÁREA DE PISOS, APLICANDO TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO EN HABITACIONES Y ZONAS COMUNES. ABORDA LOS TIPOS, MANEJO Y RIESGOS ASOCIADOS A ESTOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.



AP0964-N

## GOBERNANTA

**HORAS: 75**

EL CURSO TIENE COMO OBJETIVOS ENSEÑAR LAS FUNCIONES DE LA GOBERNANTA EN LOS SERVICIOS DE PISOS EN ALOJAMIENTO, DESARROLLAR HABILIDADES DE COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE, CONOCER EL PROTOCOLO EN EL ÁMBITO HOTELERO, IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS ESENCIALES Y PROPORCIONAR CONOCIMIENTOS SOBRE LA REALIZACIÓN DE HABITACIONES, ASÍ COMO EL PROCESO DE LAVADO Y PLANCHADO DE LA ROPA.



DTF0115

## INICIACIÓN DE GOBERNANTA DE HOTEL

**HORAS: 30**

EL CURSO TIENE COMO OBJETIVO CAPACITAR EN LA EJECUCIÓN DE FUNCIONES PROPIAS DEL PERSONAL DEL DEPARTAMENTO, COORDINANDO CON OTROS DEPARTAMENTOS PARA OFRECER UN SERVICIO DE CALIDAD. ADEMÁS, SE ENFOCA EN EL MANEJO DE PROCESOS Y UTENSILIOS PARA LA LIMPIEZA DE HABITACIONES, APLICANDO NORMAS ESPECÍFICAS DE LAVANDERÍA, VESTUARIO, MOBILIARIO Y DECORACIÓN.



AF0041

## ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE PISOS EN ALOJAMIENTOS

**HORAS: 40**

COMPARAR LOS MODELOS DE ORGANIZACIÓN EN EL DEPARTAMENTO DE PISOS, JUSTIFICANDO SU ADECUACIÓN SEGÚN EL TIPO DE ALOJAMIENTO, SE ENFOCA EN LA PLANIFICACIÓN DE TRABAJOS PERIÓDICOS, LA GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO Y CONTROL DE DOTACIONES, EL MANTENIMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS, Y ABORDA LA FUNCIÓN DE SEGURIDAD EN ALOJAMIENTOS.

# Idiomas

Si necesitas acceder al catalogo completo solicítalo en :  
administracion@fybformaciones.com



HOTR0056

## INGLES RESTAURACIÓN

HORAS: 110

APLICAR LOS FUNDAMENTOS ADQUIRIDOS DE LA LENGUA INGLESA PUDIENDO COMUNICARSE CON UNO O VARIOS INTERLOCUTORES EN RELACIÓN CON LA RESOLUCIÓN DE SITUACIONES LABORALES DEL SECTOR DE RESTAURACIÓN.



HOTT0015

## INGLES PROFESIONAL PARA EL TURISMO

HORAS: 60

EXPRESARSE DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN UN NIVEL AVANZADO DEL IDIOMA INGLÉS EN LAS DISTINTAS SITUACIONES Y ACTUACIONES PROPIAS DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA PROFESIONAL



SSCE01

## INGLES A1

HORAS: 150

EL CURSO TIENE COMO OBJETIVO DESARROLLAR HABILIDADES BÁSICAS EN COMPRENSIÓN Y EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS, PERMITIENDO A LOS ALUMNOS MANTENER INTERCAMBIOS SIMPLES SOBRE TEMAS COTIDIANOS. ADEMÁS, PREPARA A LOS ESTUDIANTES PARA PRESENTARSE A LAS PRUEBAS DE ACREDITACIÓN OFICIAL DEL NIVEL A1 DEL MCERL.



SSCE02

## INGLÉS A2

HORAS: 150

EL CURSO TIENE COMO OBJETIVO CAPACITAR A LOS ESTUDIANTES PARA USAR EL IDIOMA INGLÉS DE FORMA SENCILLA Y EFICAZ EN SITUACIONES COTIDIANAS, TANTO HABLADAS COMO ESCRITAS. ADEMÁS, PREPARA A LOS ALUMNOS PARA PRESENTARSE A LAS PRUEBAS DE ACREDITACIÓN OFICIAL DEL NIVEL A2 DEL MCERL.



SSCE13

## INGLÉS B1

HORAS: 240

UTILIZAR EL IDIOMA CON CIERTA SEGURIDAD Y FLEXIBILIDAD, TANTO EN FORMA HABLADA COMO ESCRITA EN SITUACIONES COTIDIANAS QUE REQUIERAN COMPRENDER Y PRODUCIR TEXTOS CON ESTRUCTURAS HABITUALES Y UN REPERTORIO LÉXICO COMÚN. PROPORCIONA LA FORMACIÓN NECESARIA PARA QUE PUEDAN PRESENTARSE A LAS PRUEBAS DE ACREDITACIÓN OFICIAL DEL NIVEL B1 DEL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS (MCERL).



FCOE001PO

## ALEMÁN A1 (MARCO COMÚN EUROPEO)

HORAS: 100

LOS OBJETIVOS SE CENTRAN EN DESARROLLAR LAS HABILIDADES BÁSICAS DE COMPRENSIÓN Y PRODUCCIÓN TANTO ORAL COMO ESCRITA, PARA QUE LOS ESTUDIANTES PUEDAN COMUNICARSE DE MANERA EFECTIVA EN SITUACIONES COTIDIANAS EN EL IDIOMA ALEMÁN



FCOE005PO

## FRANCES A1 (MARCO COMÚN EUROPEO)

HORAS: 100

LOS OBJETIVOS SE CENTRAN EN DESARROLLAR LAS HABILIDADES BÁSICAS DE COMPRENSIÓN Y PRODUCCIÓN TANTO ORAL COMO ESCRITA, PARA QUE LOS ESTUDIANTES PUEDAN COMUNICARSE DE MANERA EFECTIVA EN SITUACIONES COTIDIANAS EN EL IDIOMA FRANCES



FCOE015

## ITALIANO. PREPARACIÓN DE EXAMEN A1

HORAS: 100

COMPRENDER EL SENTIDO GENERAL, LOS PUNTOS PRINCIPALES E INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE TEXTOS ORALES BREVES ARTICULADOS A UNA VELOCIDAD LENTA, EN UN REGISTRO FORMAL O NEUTRO. PRODUCIR TEXTOS ORALES BREVES, PRINCIPALMENTE EN COMUNICACIÓN CARA A CARA,



CTRL0012

## FRANCES ELEMENTAL APLICADO AL DEPARTAMENTO DE PISOS

HORAS: 80

COMUNICARSE CON LOS CLIENTES DE MANERA ORAL Y POR ESCRITO EN EL NORMAL DESEMPEÑO DE LA ACTIVIDAD DESARROLLADA EN EL DEPARTAMENTO DE PISOS.

