



**DURACIÓN:** Un curso académico, de septiembre a Junio

**HORARIO:** 09.00 a 10.00 Trabajo individual – Estudio  
10.00 a 16.00 Trabajo práctico

### CONTENIDOS DEL CERTIFICADO

**Créditos:** 37 créditos    11 créditos de las unidades obligatorias  
26 créditos de las unidades opcionales

#### OBLIGATORIAS – Grupo A1

CÓDIGO	CRÉDITOS	UNIDADES
F/601/4218	3	Mantener un Entorno de Trabajo Seguro, Higiénico y Protegido
T/601/4216	3	Trabajar de Manera Efectiva Como Parte de un Equipo de Hostelería
L/601/0933	5	Dar al cliente una imagen positiva de usted y de su empresa

#### OBLIGATORIAS – Grupo A2

A/601/5030	4	Mantener la Seguridad de los Alimentos en el Almacenaje y Preparación
o		
D/601/6980	4	Mantener la Seguridad de los Alimentos en la Manipulación y Servicio

#### OPCIONALES

F/601/4994	3	Preparar y limpiar áreas de barra y servicio para llevar
L/601/5016	4	Servicio de barra y para llevar
F/601/4915	5	Preparar y limpiar zonas de servicio a mesa
H/601/4986	5	Servicio a mesa
J/601/4950	5	Servicio con bandeja
A/601/4945	3	Servicio de buffet y parrilla
M/601/4697	4	Preparar comedor
Y/601/4922	3	Preparar y limpiar la zona de bar
J/601/4978	3	Servicio de bebidas alcohólicas y refrescos
L/601/4982	3	Preparación y Servicio de cocktails

K/601/4939	3	Preparación y Servicio de vinos
T/601/4927	4	Preparación y Servicio de bebidas calientes
F/601/4932	4	Preparación y Servicio de bebidas calientes con equipamiento especializado
M/601/4909	6	Mantenimiento de bodegas
H/601/4907	4	Limpieza de dispensadores de bebida
<b>FOOD UNITS</b>		
T/601/4975	3	Recibir, almacenar y ejecutar stock de bebidas
R/601/5437	4	Preparar y terminar ensaladas sencillas y platos de fruta
T/601/5561	3	Preparar y cocinar pescado
T/601/5575	4	Preparar y cocinar carne y aves
K/601/4844	2	Preparar sandwiches fríos y calientes
L/601/7333	4	Producir platos básicos con huevos
H/601/4938	3	Producir platos básicos con pescado
R/601/4949	3	Producir platos básicos con verdura
K/601/4861	3	Producir platos básicos con arroz, legumbres y cereales
F/601/7331	4	Producir platos básicos con pasta
M/601/5364	2	Preparar alimentos para presentaciones en frío
L/601/5372	4	Completar documentación de cocina
L/601/4996	3	Organizar y cerrar cocina
<b>NON- FOODS UNITS</b>		
F/601/5028	3	Recoger ropa de cama y hacer camas
K/601/5024	2	Limpieza de ventanas desde el interior
J/601/5015	3	Limpiar y dar servicio de una amplia gama de áreas de limpieza
D/601/5005	4	Uso de diferentes productos químicos y equipo de limpieza
D/601/5036	3	Mantenimiento de los suministros de limpieza
D/600/6336	4	Limpieza, mantenimiento y protección de los distintos tipos de suelos
H/600/6337	4	Limpieza y mantenimiento de alfombras, moquetas y accesorios
H/601/5037	3	Proporcionar servicio de ropa de cama
K/601/5010	3	Llevar a cabo periódicamente el servicio de habitaciones y limpieza profunda
D/601/5120	4	Gestionar llegada de clientes
L/601/5100	4	Gestionar reservas
A/601/5125	4	Preparar cuentas de clientes y gestionar salidas
F/601/5109	3	Hacer frente a las comunicaciones como parte de las funciones de recepción
T/601/2482	4	Producir documentos en un ambiente de negocios
H/601/2493	4	Uso de equipo de oficina
M/601/5123	3	Manejo del correo electrónico y servicios externos de reservas
K/601/2480	3	Proporcionar servicio de recepción
R/601/2490	3	Guardar y recuperar información
R/601/5129	5	Proporcionar servicio de información turística a los clientes

M/601/1511	6	Solucionar problemas de servicio al cliente
D/601/0936	6	Promocionar servicios o productos adicionales a los clientes
A/601/1219	8	Tratar con los clientes que hablen otras lenguas
Y/601/1227	4	Mantener servicio al cliente a través de la efectividad
M/601/5039	4	Gestinar los pagos
T/601/7214	2	Derechos laborales y responsabilidades en el sector hostelero, ocio y turismo

Primado Reig n.167 A  
46020 ValenciaEspaña  
T 963 61 03 08  
[www.nvqvalencia.com](http://www.nvqvalencia.com)

