



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 23 créditos de las unidades obligatorias

Créditos de las unidades opcionales del grupo ByC (4 créditos deberán ser del grupo B)

OBLIGATORIAS

CÓDIGO	CRÉDITOS	UNIDADES
M/600/9600	5	Establecer objetivos y dar apoyo a los miembros del equipo
H/600/9660	3	Desarrollar relaciones de trabajo con los compañeros
H/601/1568	7	Contribuir al control de recursos
Y/502/9569	4	Mantener un Entorno de Trabajo Seguro, Higiénico y Protegido
T/502/9532	4	Dirigir un equipo para mejorar el servicio al cliente

OPCIONALES

GRUPO B

J/502/9566	4	Supervisar operaciones de producción de alimentos
T/502/9563	4	Supervisar funciones
M/502/9562	4	Supervisar servicios de comida
F/502/9565	4	Supervisar servicios de bebidas
K/502/9561	4	Supervisar servicios de limpieza
H/502/9560	4	Supervisar servicios de conserjería y portería
A/502/9533	4	Supervisar servicios de recepción
Y/502/9538	4	Supervisar servicios de reservas

GRUPO C

J/502/9535	5	Supervisar servicios de entrega de alimentos fuera de las instalaciones
M/502/9531	4	Supervisar operaciones de bodega y almacén de bebidas

K/502/9558	4	Administrar la recepción, almacenamiento o envío de mercancías
R/502/9540	5	Supervisar operaciones de bodega y almacén de bebidas
A/502/9564	3	Administrar la recepción, almacenamiento o envío de mercancías
R/502/9537	5	Supervisar almacén de vino/bodega y dispensadores
L/502/9536	5	Supervisar servicios de venta
M/502/9559	4	Supervisar servicios de ropa de cama
J/601/1515	7	Monitorizar y solventar problemas de servicio al cliente
H/601/1232	7	Mejorar las relaciones con los clientes
M/600/9676	5	Apoyar el aprendizaje y desarrollo en su área de trabajo
F/502/9534	4	Supervisar el uso de equipo tecnológico en servicios de hostelería
D/502/9539	4	Supervisar prácticas de pagos
K/502/9530	5	Contribuir a la elaboración de una lista de vinos
M/600/9712	5	Gestionar el impacto ambiental de tu trabajo
T/502/9529	5	Contribuir a la selección de personal para actividades
H/502/9591	5	Asegurar que se siguen las prácticas de seguridad alimentaria en la preparación y servicio de comida y bebida
Y/600/9686	4	Dirigir y gestionar reuniones
J/502/9535	5	Contribución a la promoción de productos y servicios de hostelería
T/601/7214	2	Derechos laborales y responsabilidades en hostelería, ocio y turismo
M/502/9531	4	Contribuir al desarrollo de recetas y menús