



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 15 créditos de las unidades obligatorias (Grupo A)
3 créditos del grupo B
3 créditos del grupo C
16 créditos a elegir entre los grupos B, C o D.

OBLIGATORIAS

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 a los clientes una imagen positiva de usted y su empresa (ICS)
A/601/5030	4	Mantener la Seguridad de los Alimentos en el almacenaje, manipulación y servicio

OPCIONALES

GRUPO B – Servicio de Comida

L/601/5016	3	Servicio de barra y para llevar
H/601/4986	4	Servicio a mesa
J/601/4950	6	Servicio con bandeja
A/601/4945	4	Servicio de buffet y parrilla

GRUPO C – Servicio de Bebida

J/601/4978	5	Servicio de bebidas alcohólicas y refrescos
L/601/4982	5	Preparación y Servicio de cocktails
K/601/4939	5	Preparación y Servicio de vinos
T/601/4927	3	Preparación y Servicio de bebidas calientes

F/601/4932	4	Preparación y Servicio de bebidas calientes con equipamiento especializado
GRUPO D – Unidades Optativas		
F/601/4994	3	Preparar y limpiar áreas de barra y servicio para llevar
Y/601/4922	4	Preparar y limpiar la zona de bar
M/601/4909	3	Mantenimiento de bodegas
H/601/4907	3	Limpieza de dispensadores de bebida
T/601/4975	3	Recibir, almacenar y ejecutar stock de bebidas
F/601/4915	4	Preparar y limpiar zonas de servicio a mesa