



TELEFORMACIÓN CATÁLOGO

2025

CATÁLOGO CURSOS TELEFORMACIÓN

ÍNDICE

RESTAURACIÓN	2
COCINA	2
SERVICIO EN RESTAURACIÓN	3
VINOS	4
GESTIÓN EN RESTAURACIÓN	4
MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	6
PASTELERÍA	6
HOTELES Y ALOJAMIENTOS	7
GESTIÓN HOTELERA	7
ATENCIÓN AL CLIENTE	8
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	8
IDIOMAS	9
ALEMÁN	9
INGLÉS	9
FRANCÉS	9

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

COCINA	HORAS
Cocina creativa y de autor	100
Cocina española e internacional	100
Administración en cocina	90
Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas	90
Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en elaboración culinaria	90
Enología para cocineros	80
Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias	80
Organización de procesos de cocina	80
Preparación de aperitivos	80
Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización	80
Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos	80
Cocina	75
Cocina vegetal y cocina especial con intolerancias	75
Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas	75
Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento	75
Cocina para restauración colectiva i	70
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza	70
Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbre, pasta, arroz y huevo	70
La cocina de carne, aves y caza: análisis de técnicas culinarias	70
Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza	70
Cocina italiana	65
Decoración y exposición de platos	60
Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place	60
Elaboración de platos combinados y aperitivos	60
Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	60
Preelaboración y conservación culinarias	60
Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	60
Preelaboración y conservación de vegetales y setas	60
Acabado de distintas elaboraciones culinarias	55
Cocina creativa o de autor	50
Cocina vegetariana en restauración	50

Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	50
Jefe de cocina	50
Cocina española	45
Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos	40
Preelaboración y conservación de alimentos	40
Sistemas de aprovisionamiento y mise place en restaurante	40
Cocina para celíacos	35
Innovación en la cocina	35
Productos y materiales en cocina	35
Realización de elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones en cocina	35
Realización de elaboraciones elementales de cocina	35
Aprovisionamiento de materias primas en cocina	30
Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial	30
Corte y cata de jamón	30
Creación de cartas y menús	30
Masas y pastas de múltiples aplicaciones	30
Materias primas culinarias	30
Regeneración óptima de los alimentos	30
Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio	30
Cocina en línea fría	25
Cocina moderna, de autor y de mercado	25
Composición de la oferta gastronómica	25
Habilidades y competencias en la dirección de cocina	25
Modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las técnicas y procedimientos.	25
Otras cocinas del mundo	25
Presentación y decoración de elaboraciones culinarias	25
SERVICIO EN RESTAURACIÓN	HORAS
El servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios	100
Camarero Servicio de Bar	80
Camarero Servicio de Sala	80
Maitre	75
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	70
Cata de alimentos en hostelería	60
Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar	60

Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante	60
Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería	50
Facturación y cierre de actividad en restaurante	50
Servicio y atención al cliente en restaurante	50
Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración	40
Servicio de restauración en alojamientos rurales ubicados en entornos rurales y/o naturales	40
Servicio en restaurante y bares	30
Materias Primas elementales de uso común en el bar-cafetería	25
Otros eventos en restauración	25
Protocolo en Hostelería	25
Servicios especiales en restauración	100
VINOS	HORAS
Servicio de vinos	90
Bebidas	80
Servicio especializado de vinos	80
Coctelería	80
Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas cafés e infusiones	80
Enología Avanzada	80
Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80
Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas	80
Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas	75
Gestión de bodegas en restauración	75
Servicio especializado de vinos, aprovisionamiento, conservación y cata	60
Enología: vinos, aguardientes y licores	50
Elaboración del vino en Hostelería	35
Confección de Cartas de Vinos, bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones	30
Bebidas simples distintas a vinos	30
Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones	30
Análisis sensorial de los vinos	30
Estructura vitivinícola y características de los vinos españoles	30
Armonías entre ofertas gastronómicas y vinos. Maridaje	25
GESTIÓN EN RESTAURACIÓN	HORAS
Control de la actividad económica del bar y cafetería	100
Diseño y comercialización de ofertas de restauración	100

Gestión del proyecto de restauración	100
Gestión en restauración y diseño en proceso de servicio	100
Gestión y control en restauración	100
Aprovisionamiento en restauración	90
Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90
Recepción y lavado de servicios de catering	90
Ofertas gastronómicas	80
Cuentas Contables y Financieras en Restauración	75
Dirección y recursos humanos en restauración	75
Diseño de interiores en la restauración.	75
Diseño de procesos de servicio en restauración	75
Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	75
Logística de catering	75
Organización de caterings y eventos	75
Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración	75
Prevención del acoso en el ámbito laboral y mindfulness	65
Gestión del bar-cafetería	60
Programas informáticos en restauración	55
Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería	50
Gestión de la restauración	50
Normas de protocolo en restauración	50
Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering	45
Eventos, catering y banquetes	40
Comunicación, marketing y ventas en restauración	35
Introducción a la gestión económica-financiera del restaurante	35
Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar	30
El proceso de montaje de servicios de catering	30
Optimización de rutas de reparto a domicilio + Aprox a la sostenibilidad y concepto circular	30
Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de calidad	30
Análisis económico-financiero del proyecto de apertura de negocio de restauración	25
Estudio de viabilidad del proyecto de apertura del negocio de restauración	25
Organización en los establecimientos de restauración	25
Planificación empresarial en el proyecto de restauración	25

MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	HORAS
Dietética y Manipulación de Alimentos	80
Manipulación de alimentos: comidas preparadas	80
Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración	75
Gestión de la Calidad ISO (9001:2015) en Hostelería	75
Manipulador de alimentos y seguridad alimentaria	75
Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	75
Alergias e intolerancias alimentarias en hostelería	60
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	50
Manipulador de alimentos	50
Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación	50
Seguridad y limpieza en las zonas de lavado e instalaciones	40
Manipulación y clasificación de residuos de servicios de catering en la zona de lavado	35
Identificación de alérgenos y manipulación de alimentos en hostelería y restauración	25
Manipulador de Alimentos	10

PASTELERÍA	
Procesos económico-financieros en producción y venta de productos de pastelería	100
Elaboraciones básicas de productos de pastelería	90
Preelaboración de productos básicos de pastelería	90
Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80
Comercialización de ofertas de pastelería	80
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos	80
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifrios	80
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas	80
Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería	70
Aprovisionamiento en pastelería	60
Conservación en pastelería	60
Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de produc. de pastelería	50
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates	50
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería	50
Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería	40
Diseño de ofertas de pastelería	40
Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales	40

Realización de decoraciones de repostería y expositores	40
Maquinaria y equipos básicos de pastelería	35
Análisis de la situación en el sector de la pastelería	30
Aprovisionamiento interno en pastelería	30
Comunicación, marketing y ventas en pastelería	30
Operaciones y cuentas contables en negocios de pastelería	30
PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN + Módulo. Implantación sostenible y circular.	30
Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería	30
Operaciones y cuentas contables en restauración	25

HOTELES Y ALOJAMIENTOS

GESTIÓN HOTELERA	HORAS
Asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos	100
Diseño de productos y servicios turísticos locales	100
Organización del servicio de información turística local	100
Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos	100
Planificación, organización y control de eventos	100
Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales	80
Aprovisionamiento, control de costes y gestión del alojamiento rural	75
Creación y gestión de la marca personal en hostelería	75
Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos	75
Planificación, programación y operación de viajes combinados	75
Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas	75
Promoción y comercialización del alojamiento rural	75
Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento	70
Ecoturismo	60
Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos	60
Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos	50
Comercialización de eventos	50
Comercialización de productos turísticos	50
Gestión de destinos turísticos	50
Gestión de protocolo	50
Gestion Hotelera	50

Marketing Turístico	50
Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo	50
Protocolo en Hoteles	50
Proyecto de implantación del alojamiento rural	50
Comercialización del servicio de alojamiento rural	40
Creación y operación de viajes combinados	40
Organización del servicio de pisos en alojamientos	40
Promoción y venta de servicios turísticos	35
Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos	30
El Marketing y la promoción de ventas en las entidades de distribución turística	30
Creación y desarrollo de productos y servicios turísticos locales	25
Desarrollo turístico sostenible.	25
Gestión de la seguridad en establecimientos de alojamiento.	25
Gestión de reservas en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	25
Optimización de la gestión de hoteles	25
Principales destinos turísticos internacionales.	25
Principales destinos turísticos nacionales.	25
ATENCIÓN AL CLIENTE	HORAS
Recepción y atención al cliente en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales	100
Gobernanta	75
Recepción y atención al cliente en establecimientos de alojamiento	65
Animación turística	50
Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	50
El servicio de información turística	50
Información y atención al visitante	50
Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos	30
Gestión de la información en el departamento de recepción	30
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	HORAS
Lavado de ropa en alojamientos	90
Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales	90
Planchado y arreglo de ropa en alojamientos	90
Gestión y seguimiento de los nuevos procedimientos de limpieza	75
Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos	60
Procesos de lavado, planchado y arreglo de ropa en alojamientos	60

Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	60
Planchado, plegado, empaquetado o embolso de ropa en alojamientos	35
Análisis, ejecución y control de los procesos de lavado de ropa	30
Análisis y ejecución de los procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes	25
Clasificación según etiquetado y marca de productos textiles para el Lavado	25
Lavado, limpieza y secado de ropa en alojamientos	25

IDIOMAS

ALEMÁN	HORAS
Alemán. Preparación de examen A1	100
Alemán. Preparación de examen A2	100
INGLÉS	HORAS
Inglés restauración	110
Inglés empresarial	100
Inglés profesional para servicios de restauración	100
Inglés profesional para turismo	100
Inglés. Preparación de examen A1	100
Inglés. Preparación de examen A2	100
Lengua extranjera profesional para servicios de restauración	100
Inglés para comercio	75
Inglés para hostelería	75
Inglés. Preparación de examen B1	75
Inglés. Preparación de examen B2	75
Inglés profesional para el turismo	60
Inglés básico	50
Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración	40
Atención al cliente de servicios turísticos en inglés	30
Atención telefónica en inglés	25
FRANCÉS	HORAS
Francés. Preparación de examen B1	100
Francés elemental aplicado al departamento de pisos	80



Formación online integral

www.atalayagastroescuela.es



**GRACIAS POR
CONFIARNOS LA FORMACIÓN
DE SUS TRABAJADOSER**

Contamos con más de 4.000 cursos de distintas temáticas y características

Cónsulta sin compromiso



Isabel Atalaya

Gerente

☎ 663 21 52 39

isabel@atalayagastroescuela.es

 [@atalayagastroescuela](https://www.facebook.com/atalayagastroescuela)

 [@atalaya_gastroescuela](https://www.instagram.com/atalaya_gastroescuela)

www.atalayagastroescuela.es