

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	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