

CATÁLOGO FORMACIÓN 2020

HOSTELERÍA Y TURISMO



FORMACIÓN EN HOSTELERÍA Y TURISMO



- Curso avanzado de cocina Curso básico de cocina
- Experto en Marketing de hostelería
- Manipulador de alimentos
- Menús para dietas especiales
- Repostería
- Aditivos alimentarios
- Alergias e intolerancias alimentarias
- Normativas de etiquetado de alimentos
- Trazabilidad en la industria alimentaria

FORMACIÓN EN HOSTELERÍA Y TURISMO



- Sistema APPCC y prácticas
- Maitre Recepción y atención al cliente
- Técnico de gestión hotelera
- Ventas en la restauración
- Aprovisionamiento y Organización del office en alojamientos
- Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos
- Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos
- Lavado de ropa en alojamientos
- Planchado y arreglo de ropa en alojamientos
- Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería

FORMACIÓN EN HOSTELERÍA Y TURISMO



- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración
- Aprovisionamiento de Materias Primas en Cocina
- Preelaboración y conservación culinarias
- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración
- Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración
- Elaboración de platos combinados y aperitivos
- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración
- Recepción y lavado de servicios de catering
- Preelaboración y conservación de vegetales y setas
- Preelaboración y conservación pescados, crustáceos y moluscos
- Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería

FORMACIÓN EN HOSTELERÍA Y TURISMO



- Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza
- laboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos
- Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos
- Servicio de vinos.
- Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante
- Servicio y atención al cliente en restaurante
- Facturación y cierre de actividad en restaurante
- Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.
- Servicios especiales en restauración.
- Elaboración de productos de panadería
- Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas
- Elaboraciones y presentaciones de helados

FORMACIÓN EN HOSTELERÍA Y TURISMO



- Elaboración de productos de bollería
- Elaboraciones complementarias en panadería y bollería
- Decoración de los productos de panadería y bollería
- Gobernanta
- Jefe de sala
- Gestión en hostelería con Excel
- Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza
- Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales
- Cocina creativa o de autor
- Cocina española e internacional
- Decoración y exposición de platos

CONTACTO



SUSANA BUSTOS

Encargada del desarrollo de contenidos y planificación de la formación



GRACIELA DE LA ROCA

Encargada del área comercial y gestión de bonificaciones

**Visita nuestra página web: <http://gysformacion.es/>
y contacta con nosotros a través de:**

graciela@gysformacion.com

susana@gysformacion.com