

HOSTELERIA Y TURISMO	HORAS
HOTA0108 OPERACIONES BASICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS Nivel 1	
UF0038: Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos.	30
UF0039: Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos.	60
UF0040: Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos.	30
MF0707_1: Lavado de ropa en alojamientos.	90
MF0708_1: Planchado y arreglo de ropa en alojamientos.	90
HOTA0208 GESTION DE PISOS Y LIMPIEZA DE ALOJAMIENTOS Nivel 3	
UF0041: Organización del servicio de pisos en alojamientos	40
UF0042: Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	30
UF0043: Gestión de protocolo	30
UF0044: Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales	30
UF0045: Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	60
UF0046: Procesos de lavado, planchado y arreglo de ropa en alojamientos	60
UF0047: Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos	30
UF0048: Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento 70	70
UF0049: Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo	50
HOTA0308 RECEPCION EN ALOJAMIENTOS Nivel 3	
UF0050: Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos	60
UF0051: Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos	60
UF0042: Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	30
UF0052: Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos	90
UF0042: Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	30
UF0043: Gestión de protocolo	30
UF0044: Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales	30
UF0048: Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento	70
UF0049: Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo	50
MF1057_2: Inglés profesional para turismo	90
HOTR0108 OPERACIONES BASICAS DE COCINA Nivel 1	
UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30
UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina.	30
UF0055: Praelaboración y conservación culinarias	60
UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30
UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90
UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos.	60
HOTR0208 OPERACIONES BASICAS DE RESTAURANTE Y BAR Nivel 1	
UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30
UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.	30
UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.	60
UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30
UF0060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.	30
UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.	60
HOTR0308 OPERACIONES BASICAS DE CATERING Nivel 1	
UF0062: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering.	90
UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30

HOTR0408 COCINA Nivel 2	
MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.	60
MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.	70
UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas.	60
UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos.	60
UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.	70
UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.	70
UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.	60
UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza.	70
UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.	40
UF0070: Cocina creativa o de autor.	30
UF0071: Cocina española e internacional.	80
UF0072: Decoración y exposición de platos.	60
HOTR0508 SERVICIOS DE BAR Y CAFETERIA Nivel 2	
MF1046_2 Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	70
MF1047_2 Bebidas	80
MF1048_2 Servicio de vinos	90
MF1049_2 Elaboración y exposición de comidas en el bar- cafetería	50
UF0256: Control de la actividad económica del bar y cafetería	90
UF0257: Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería	30
MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60
MF1051_2: Inglés profesional para servicios de restauración	90
HOTR0608 SERVICIOS DE RESTAURANTE Nivel 2	
UF0258: Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante	40
UF0259: Servicio y atención al cliente en Restaurante	50
UF0260: Facturación y cierre de actividad en Restaurante	40
MF1048_2: Servicio de vinos.	90
MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.	50
MF1054_2: Servicios especiales en restauración.	80
MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	60
MF1051_2: Inglés profesional para servicios de restauración.	90

Pincha en el enlace para poder acceder a la familia profesional de HOSTELERIA Y TURISMO

<https://www.sepe.es/HomeSepe/Personas/formacion/certificados-profesionalidad/familias-profesionales/hosteleria-turismo.html>