



Centro de
Estudio
Sócrates



Títulos oficiales de
Hostelería y
Turismo

www.cesocrates.com

Grados C modalidad Online

HOTA0108 Operaciones básicas de pisos en alojamiento

Ocupación	Camareros/as de piso. Mozos/as de habitación. Valets.
Familia	Hostelería y Turismo
Horas	380 h
Modalidad	Presencial Virtual Online
Nivel	1
Objetivos	Realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, así como lavar, planchar y arreglar la ropa del establecimiento y de los usuarios en distintos tipos de alojamientos, consiguiendo la calidad y aplicando las normas de seguridad e higiene establecidas en el sector profesional correspondiente.

HOTR0108 Operaciones básicas de cocina

Ocupación	Encargados/as de economatos y bodegas. Marmitones. Pinches de cocinas.
Familia	Hostelería y Turismo
Horas	350 h
Modalidad	Presencial Virtual Online
Nivel	1
Objetivos	Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

HOTR0109 Operaciones básicas de pastelería

Ocupación	Reposteros/as-Pasteleros/as. Galleteros/as. Pasteleros/as. Trabajadores de la elaboración de caramelos y dulces
Familia	Hostelería y Turismo
Horas	410 h
Modalidad	Presencial Virtual Online
Nivel	1
Objetivos	Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

HOTR0208 Operaciones básicas de restaurante y bar

Ocupación	Ayudantes de servicios
Familia	Hostelería y Turismo
Horas	290 h
Modalidad	Presencial Virtual Online
Nivel	1
Objetivos	Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

HOTR0308 Operaciones básicas de catering

Ocupación	Preparadores de catering
Familia	Hostelería y Turismo
Horas	250 h
Modalidad	Presencial Virtual Online
Nivel	1
Objetivos	Realizar el montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y materiales varios, en los equipos destinados al servicio de catering, recepcionar la carga procedente del servicio de catering realizado y lavar los materiales y equipos reutilizables.

HOTA0208 Gestión de pisos y limpieza en alojamientos

Ocupación	Gobernanta/e en centros hospitalarios. Supervisor/a o controlador/a en empresas de servicios de limpieza. Gobernanta/e. Subgobernanta/e o encargada/o de sección del servicio de pisos y limpieza. Encargado/a de lencería y lavandería
Familia	Hostelería y Turismo
Horas	480 h
Modalidad	Presencial Virtual Online
Nivel	3
Objetivos	Gestionar las actividades propias del departamento de pisos que se realizan en habitaciones, áreas de servicio públicas y área de lavandería-lencería de los alojamientos, optimizando los recursos materiales y humanos de que se dispone para ofrecer la mejor calidad de servicio y atención al cliente, en concordancia con los objetivos del establecimiento.

HOTR0508 Servicios de bar y cafetería

Ocupación	Camareros/as y Cocineros/as. Bármanes. Camareros/as de barra. Dependientes de cafetería. Jefes de barra.
Familia	Hostelería y Turismo
Horas	640 h
Modalidad	Presencial Virtual Online
Nivel	2
Objetivos	Desarrollar y prestar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en bar- cafetería y preparar elaboraciones culinarias propias de este servicio, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, sirviendo y recomendando vinos, acogiendo y atendiendo al cliente aplicando las normas de cortesía correctas, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

HOTR0408 Cocina

Ocupación	Cocinero/a
Familia	Hostelería y Turismo
Horas	810 h
Modalidad	Presencial Virtual Online
Nivel	2
Objetivos	Desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Grados C modalidad presencial/virtual

Nota: Comercializados sólo para grupos con un **mínimo de diez alumnos** y un **máximo de quince alumnos**, para empresas o entidades públicas y privadas

Código	Certificado Profesional	Horas	Nivel
HOTR0110	Dirección y Producción en cocina	1110 h	3
HOTR0409	Gestión de procesos de servicio en restauración	610 h	3
HOTR0608	Servicios de restaurante	580h	2
HOTR0209	Sumillería	730 h	3
HOTR0309	Dirección de restauración	830 h	3
HOTR0509	Repostería	500 h	2
INAF0108	Panadería y Bollería	530 h	2
HOTG0108	Creación y gestión de viajes combinados y eventos	670 h	3
HOTG0208	Venta de productos y servicios turísticos	670 h	3
HOTI0108	Promoción turística local e información al visitante	690 h	3

Grados B y A

Online Presencial/Virtual

Grados B			Grados A		
Código	Módulo Formativo	Horas	Código	Unidad Formativa	Horas
MF0706_1	Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos.	120 h	UF0038	Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos.	30 h
			UF0039	Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos.	60 h
			UF0040	Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos	30 h
MF0707_1	Lavado de ropa en alojamientos	90 h			
MF0708_1	Planchado y arreglo de ropa en alojamientos	90 h			
MF0255_1	Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	120 h	UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30 h
			UF0054	Aprovisionamiento de materias primas en cocina	30 h
			UF0055	Preelaboración y conservación culinarias	60 h
MF0256_1	Elaboración culinaria básica	180 h	UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30 h
			UF0056	Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90 h
			UF0057	Elaboración de platos combinados y aperitivos.	60 h
MF1333_1	Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería	120 h	UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30 h
			UF0817	Aprovisionamiento interno en pastelería	30 h
			UF0818	Conservación en pastelería	60 h

MF1334_1	Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería.	240 h	UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30 h
			UF0819	Preelaboración de productos básicos de pastelería.	90 h
			UF0820	Elaboraciones básicas de productos de pastelería.	90 h
			UF0821	Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería.	30 h
MF0257_1	Servicio básico de restaurante-bar	120 h	UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30 h
			UF0058	Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio	30 h
			UF0059	Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.	60 h
MF0258_1	Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas	120 h	UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30 h
			UF0060	Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.	30 h
			UF0061	Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.	60 h
MF1089_1	Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	120 h	UF0062	Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90 h
			UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30 h
MF1090_1	Recepción y lavado de servicios de catering	90 h			
MF0711_2	Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.	60 h			
MF0259_2	Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.	70 h			
MF0260_2	Preelaboración y conservación de alimentos	190 h	UF0063	Preelaboración y conservación de vegetales y setas.	60 h
			UF0064	Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos.	60 h
			UF0065	Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.	70 h

MF0261_2	Técnicas culinarias	240 h	UF0066	Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.	70 h
			UF0067	Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.	60 h
			UF0068	Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza.	70 h
			UF0069	Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.	40 h
MF0262_2	Productos culinarios.	170 h	UF0070	Cocina creativa o de autor.	30 h
			UF0071	Cocina española e internacional.	80 h
			UF0072	Decoración y exposición de platos.	60 h
MF1046_2	Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	70 h			
MF1047_2	Bebidas	80 h			
MF1048_2	Servicio de vinos	90 h			
MF1049_2	Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería	50 h			
MF1050_2	Gestión del bar- cafetería	120 h	UF0256	Control de la actividad económica del bar y cafetería	90 h
			UF0257	Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería	30 h
MF0711_2	: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60 h			
MF1051_2	Inglés profesional para servicios de restauración	90 h			
MF1067_3	Organización y atención al cliente en pisos	130 h	UF0041	Organización del servicio de pisos en alojamientos	40 h
			UF0042	Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	30 h
			UF0043	Gestión de protocolo	30 h
			UF0044	Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales	30 h

MF1068_3	Control de procesos en pisos	150 h	UF0045	Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	60 h
			UF0046	Procesos de lavado, planchado y arreglo de ropa en alojamientos	60 h
			UF0047	Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos	30 h
MF0265_3	Gestión de departamentos del área de alojamiento	120 h	UF0048	Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento	70 h
			UF0049	Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo	50 h
MF1055_3	Elaboración y gestión de viajes combinados	150 h	UF0073	Productos, servicios y destinos turísticos	90 h
			UF0074	Planificación, programación y operación de viajes combinados	60 h
MF1056_3	Gestión de eventos	150 h	UF0075	Planificación, organización y control de eventos	90 h
			UF0076	Comercialización de eventos	30 h
			UF0043	Gestión de protocolos	30 h
MF0268_3	Gestión de unidades de información y distribución turísticas	120 h	UF0077	Procesos de gestión de unidades de información y distribución turísticas	70 h
			UF0049	Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo	50 h
MF0266_3	Promoción y ventas de servicios turísticos	250 h	UF0073	Productos, servicios y destinos turísticos	90 h
			UF0078	Asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos	90 h
			UF0079	Gestión de sistemas de distribución global (GDS)	40 h
			UF0042	Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	30 h
MF0267_2	Procesos económico-administrativos en agencias de viajes	90 h			
MF1057_2	Inglés profesional para turismo	90 h			
MF1074_3	Información turística	180 h	UF0080	Organización del servicio de información turística local	90 h
			UF0081	Gestión de la información y documentación turística local	60 h
			UF0082	Información y atención al visitante	30 h



MF1075_3	Productos y servicios turísticos locales	180 h	UF0083	Diseño de productos y servicios turísticos locales	90 h
			UF0084	Promoción y comercialización de productos y servicios turísticos locales	90 h
MF0255_1	Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	120 h	UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30 h
			UF0054	Aprovisionamiento de materias primas en cocina	30 h
			UF0055	Preelaboración y conservación culinarias	60 h
MF0256_1	Elaboración culinaria básica	180 h	UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30 h
			UF0056	Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90 h
			UF0057	Elaboración de platos combinados y aperitivos	60 h
MF1058_3	Tratamiento de géneros culinarios	110 h	UF1355	Supervisión de las operaciones preliminares o técnicas de manipulación	50 h
			UF1356	Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución	30 h
			UF1357	Regeneración óptima de los alimentos	30 h
MF1059_3	Elaboración culinaria	230 h	UF1358	Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place	60 h
			UF1359	Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas	90 h
			UF1360	Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización	80 h
MF1060_3	Cocina creativa y de auto	80 h			
MF1061_3	Procesos de repostería	150 h	UF1361	Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería	70 h
			UF1362	Realización de decoraciones de repostería y expositores	40 h
			UF1363	Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería	40 h
MF1062_3	Cata de alimentos en hostelería	60 h			
MF0711_2	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60 h			



MF1063_3	Ofertas gastronómicas	80 h			
MF1064_3	Aprovisionamiento en restauración	90 h			
MF1065_3	Organización de procesos en cocina	80 h			
MF1066_3	Administración en cocina	90 h			
MF0257_1	Servicio básico de restaurante-bar	120 h	UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30 h
			UF0058	Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio	30 h
			UF0059	Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante	60 h
MF1106_3	Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas	270 h	UF0847	Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80 h
			UF0848	Elaboración de vinos. otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80 h
			UF0849	Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas	80 h
			UF0850	Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones	30 h
MF1107_3	Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	190 h	UF0847	Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80 h
			UF0848	Elaboración de vinos. otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones	80 h
			UF0851	Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones	30 h
MF1108_3	Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas	60 h			
MF1109_3	Gestión de bodegas en restauración	60 h			
MF1110_3	Servicio especializado de vinos	80 h			
MF1089_1	Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	120 h	UF0062	Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90 h
			UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30 h
MF1090_1	Recepción y lavado de servicios de catering	90 h			



MF1097_3	Administración de unidades de producción en restauración	150 h	UF1089	Gestión del proyecto de restauración	90 h
			UF1090	Dirección y recursos humanos en restauración	60 h
MF1098_3	Diseño de procesos de servicio en restauración	60 h			
MF1099_3	Procesos económico-financieros en establecimientos de restauración	150 h	UF1091	Cuentas contables y financieras en restauración	60 h
			UF1092	Gestión y control en restauración	90 h
MF1100_3	Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración	60 h			
MF1101_3	Diseño y comercialización de ofertas de restauración	90 h			
MF1102_3	Logística de catering	60 h			
MF0260_2	Preelaboración y conservación de alimentos	190 h	UF0063	Preelaboración y conservación de vegetales y setas	60 h
			UF0064	Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	60 h
			UF0065	Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza	70 h
MF0261_2	Técnicas culinarias	240 h	UF0066	Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos	70 h
			UF0067	Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	60 h
			UF0068	Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza	70 h
			UF0069	Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales	40 h
MF0262_2	Productos culinarios	170 h	UF0070	Cocina creativa o de autor	30 h
			UF0071	Cocina española e internacional	80 h
			UF0072	Decoración y exposición de platos	60 h
MF1098_3	Diseño de procesos de servicio en restauración	60 h			
MF1103_3	Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración	60 h			



MF1104_3	Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	60 h			
MF1047_2	Bebidas	80 h			
MF1048_2	Servicio de vinos	90 h			
MF1046_2	Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	70 h			
MF1049_2	Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería	50 h			
MF1050_2	Gestión del bar-cafetería	120 h	UF0256	Control de la actividad económica del bar y cafetería	90 h
			UF0257	Informáticos en el bar y cafetería	30 h
MF1052_2	Servicio en restaurante	130 h	UF0258	Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante	40 h
			UF0259	Servicio y atención al cliente en Restaurante	50 h
			UF0260	Facturación y cierre de actividad en Restaurante	40 h
MF1053_2	Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	50 h			
MF1054_2	Servicios especiales en restauración	80 h			



La formación, el primer paso para el empleo

Ventajas de nuestros certificados de profesionalidad

1 Resultados visibles

Aumento de resultados económicos resultado de una buena formación de sus

2 Rendimiento

Aumenta del rendimiento de sus empleados.

3 Ambiente laboral

Mejora el ambiente laboral al sentirse los empleados mejor valorados por la empresa.

4 Sin costes

Formación de calidad sin coste para la empresa ni para el trabajador.

5 Mejora de imagen

Mejora la imagen de la empresa y aumenta la motivación y el compromiso de los empleados.





Características de nuestros cursos online

Apoyo Continuo

Formación impartida por expertos en la materia y seguimiento y apoyo continuo.

Plataforma de Teleformación

Permite al alumnado conectarse sin limitaciones horarias ni lugar de impartición.

Contenidos Interactivos

Diseñados para conseguir un avance progresivo y motivante para el alumnado.