



# CATÁLOGO FORMACIÓN HOSTELERÍA 2018



# Hostelería y turismo

Acción Formativa	Horas
<b>C</b> ata de cervezas	30
<b>C</b> ata de ginebra	30
<b>C</b> ata de vinos	60
<b>C</b> ocina creativa	60
<b>C</b> ocina italiana	60
<b>C</b> ocina mediterránea	60
Cortador de jamón	60
<b>T</b> apas, pinchos y canapés	60
<b>A</b> plicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina	30
<b>A</b> plicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. HOTR0109 - Operaciones básicas de pastelería	30
<b>A</b> plicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar	30
<b>A</b> plicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. HOTR0308 - Operaciones básicas de catering	30
<b>A</b> provisionamiento y montaje para servicios de catering. HOTR0308 - Operaciones básicas de catering	90
<b>A</b> provisionamiento y organización del Office en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos	30

<b>A</b> tenCIÓN al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos	30
<b>E</b> laboración de masas y pastas de pastelería-repostería. HOTR0509 - Repostería	60
<b>E</b> laboración y acabado de platos a la vista del cliente. HOTR0608 - Servicios de Restaurante	56
<b>E</b> laboración y presentación de helados. HOTR0509 - Repostería	60
<b>E</b> laboración y presentación de postres de cocina. HOTR0509 - Repostería	60
<b>E</b> laboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas. HOTR0509 - Repostería	60
<b>F</b> acturación y cierre de actividad en Restaurante. HOTR0608 - Servicios de Restaurante	40
<b>I</b> nglés profesional para servicios de restauración. HOTR0608 - Servicios de Restaurante	90
<b>L</b> avado de ropa en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos	90
<b>L</b> impieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos	60
<b>O</b> feras de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos. HOTR0509 - Repostería	60
<b>P</b> lanchado y arreglo de ropa en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos	90
<b>S</b> eguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. HOTR0608 - Servicios de Restaurante	60

<b>Servicio de vinos.</b> HOTR0608 - Servicios de Restaurante	90
<b>Servicio y atención al cliente en restaurante.</b> HOTR0608 - Servicios de Restaurante	50
<b>Servicios especiales en restauración.</b> HOTR0608 - Servicios de Restaurante	80
<b>Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el Restaurante.</b> HOTR0608 - Servicios de Restaurante	40
Gestión de hoteles	80
Protocolo en Hoteles	80
Dirección y Recursos Humanos en restauración	60
Cuentas contables y financieras en restauración	60



# Administración Y Gestión

## Acción Formativa

## Horas

<b>C</b> ontabilidad práctica para pymes	60
<b>C</b> ontabilidad previsional	60
<b>C</b> ontratos, nóminas y seguridad social	80
<b>C</b> ontaplus	60
<b>F</b> acturación y almacén	60
<b>F</b> acturaplus	60
<b>G</b> estión contable	60
<b>G</b> estión de personal. nóminas	60
<b>T</b> ributación: I.V.A y otros tributos	60
<b>D</b> irección de Marketing	80
<b>D</b> irección de Recursos Humanos	80
<b>D</b> irección Financiera	80
<b>C</b> ontabilidad Financiera	80
<b>C</b> ontratación Laboral	60
<b>C</b> omunicación Efectiva y Trabajo en Equipo	60
<b>G</b> estión Contable, Fiscal y Laboral en pequeños negocios y microempresas	60
<b>G</b> estión y Análisis contable de las operaciones económico-financieras	100

<b>G</b> estión operativa de tesorería	100
<b>G</b> estión Fiscal	100
<b>R</b> etribuciones Salariales, Cotización y Recaudación	70
<b>P</b> rocedimiento de gestión de los tributos	100
<b>I</b> ntroducción a la Contabilidad	60
<b>S</b> upuestos Prácticos Contables	60
Técnicas Administrativas de Oficina	60
<b>C</b> ontabilidad avanzada. Análisis de balances	60
<b>G</b> estión contable, fiscal y laboral de pequeños negocios o microempresas. adgd0210 - creación y gestión de microempresas -	60
<b>A</b> ctitud emprendedora y oportunidades de negocio. adgd0210 - creación y gestión de microempresas	40
<b>A</b> plicaciones informáticas de bases de datos relacionales. adgd0308 - actividades de gestión administrativa	60
<b>A</b> tención al cliente en el proceso comercial. adgg0208 - actividades administrativas en la relación con el cliente	40
<b>C</b> alidad de servicio y atención al cliente	60
<b>C</b> omercialización de productos y servicios en pequeños negocios o microempresas. adgd0210 - creación y gestión de microempresas	90
<b>C</b> urso básico de seguridad social	60
<b>D</b> irección de la actividad empresarial de pequeños negocios o microempresas. adgd0210 - creación y gestión de microempresas	90
<b>E</b> conomía empresarial	60
<b>E</b> xperto en prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo	60

<b>Fiscalidad y tributación</b>	100
<b>Fiscalidad: I.R.P.F y el impuesto de sociedades</b>	60
<b>Gestión administrativa del proceso comercial. adgd0308 - actividades de gestión administrativa</b>	80
<b>Gestión administrativa del proceso comercial. adgg0208 - actividades administrativas en la relación con el cliente</b>	80
<b>Gestión auxiliar de personal. adgd0308 - actividades de gestión administrativa</b>	90
<b>Gestión auxiliar de personal. adgg0308 - asistencia documental y de gestión en despachos y oficinas</b>	90
<b>Gestión de archivos. adgd0308 - actividades de gestión administrativa</b>	60
<b>Gestión de archivos. adgg0208 - actividades administrativas en la relación con el cliente</b>	60
<b>Gestión de la comunicación en la empresa</b>	60
<b>Gestión de la prevención de riesgos laborales en pequeños negocios. adgd0210 creación y gestión de microempresas</b>	60
<b>Gestión Laboral a través de Contrat@, Delt@, Cref@ y Sistema de Red</b>	100
<b>Gestión de pymes</b>	60
<b>Gestión operativa de tesorería. adgd0308 - actividades de gestión administrativa</b>	90
<b>Grabación de datos. adgd0308 - actividades de gestión administrativa</b>	90
<b>Lengua extranjera profesional para la gestión administrativa en la relación con el cliente. adgg0208 - actividades administrativas en la relación con el cliente</b>	90
<b>Liderazgo y resolución de conflictos</b>	60
<b>Marketing y plan de negocio de la microempresa. adgd0210 - creación y gestión de microempresas</b>	40



<b>M</b> f0975_2: técnicas de recepción y comunicación	60
<b>M</b> f0980_2: gestión auxiliar de personal	60
<b>N</b> ociones básicas de fiscalidad	60
<b>O</b> bligaciones básicas para la prevención del blanqueo de capitales y financiación del terrorismo	50
<b>P</b> lan general de contabilidad. adgd0308 - actividades de gestión administrativa	90
<b>P</b> royecto y viabilidad del negocio o microempresa. adgd0210 - creación y gestión de microempresas	40
<b>P</b> uesta en marcha y financiación de pequeños negocios o microempresas. adgd0210 - creación y gestión de microempresas	60
<b>T</b> écnicas de recepción y comunicación. adgg0208 - actividades administrativas en la relación con el cliente	90

## Idiomas

First Certificate in English	100
Inglés comercial	60
Inglés iniciación	60
Inglés intermedio	60
Inglés A1	100
Inglés A2	100

Inglés B1	100
Inglés B2	100
Inglés C1	100
Inglés Profesional para turismo	60
Inglés para Comercio	60
Inglés para Hostelería	60
Inglés para los Negocios práctico	60
Inglés: Reuniones de Trabajo práctico	60
Inglés para restauración y servicio de bar (A1-A2)	100
Inglés para recepcionista-conserje (A1-A2)	100
Inglés para el sector de secretariado (A1-A2)	100
Inglés para dependientes de comercio (A1-A2)	100
Inglés para profesionales del comercio (A1-A2)	100
<b>Alemán A1</b>	
<b>Alemán A2</b>	120
<b>Alemán B1</b>	120
<b>Francés A1</b>	120
<b>Francés A2</b>	120
<b>Francés B1</b>	120



# Industrias Alimentarias

<b>A</b> lmacenaje y expedición de carne y productos cárnicos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos	40
<b>D</b> ecoración de los productos de panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería	40
<b>E</b> laboración de conservas y cocinados cárnicos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos	90
<b>E</b> laboración de preparados cárnicos frescos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos	80
<b>E</b> laboración de productos de bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería	90
<b>E</b> laboración de productos de panadería. INAF0108 - Panadería y Bollería	90
<b>E</b> laboraciones complementarias en panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería	80
<b>H</b> igiene general en la industria alimentaria. INAQ0108 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria	80
<b>M</b> anipulación de cargas con carretillas elevadoras. INAQ0108 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria	56
<b>M</b> anipulador de alimentos	56
<b>M</b> anipulador de alimentos para la venta en quioscos de chucherías,	56

helados, fritos y vending	
<b>M</b> antenimiento básico de máquinas e instalaciones en la industria alimentaria. INAQ0108 - Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria	70
<b>S</b> eguridad alimentaria. Sistema APPCC	56
<b>A</b> lergias alimentarias (adaptado normativa europea 1169/2011)	60
<b>P</b> lanificación de menús y dietas especiales	60

## Informática Comunicaciones

<b>A</b> dobe illustrator CS6	60
<b>A</b> dobe photoshop CS6	60
<b>C</b> loud: Herramientas para trabajar en la nube	60
<b>C</b> reación de páginas web con Dreamweaver CS6	60
<b>D</b> iseño y animación web: Dreamweaver 8.0	60
<b>D</b> iseño y animación web: Macromedia Flash 8.0	60
<b>C</b> reación de páginas web con Wordpress	60
<b>C</b> reación de páginas web: HTML 5	40
<b>L</b> inux avanzado	60
<b>A</b> ccess 2007	80

<b>A</b> ccess 2010	80
<b>A</b> dobe Acrobat 9	56
<b>C</b> rea tus aplicaciones Android con App Inventor 2	80
<b>E</b> xcel 2007	80
<b>E</b> xcel 2010	80
<b>E</b> xcel 2010 avanzado	56
<b>E</b> xcel avanzado 2007	56
Excel 2013	60
<b>G</b> oogle Drive. Trabajando en la nube 17.01	60
<b>O</b> ffice 2007	100
<b>O</b> ffice 2010	100
Ofimática básica	60
Desarrollo de aplicaciones para iOS y Android práctico	60
Desarrollo y Programación de aplicaciones para Android	80
<b>P</b> osicionamiento web y marketing en buscadores. SEO y SEM	60
<b>P</b> owerPoint 2007	80
<b>P</b> owerPoint 2010	80
<b>P</b> owerPoint 2013	56
<b>W</b> indows 7	100
<b>W</b> indows 7. Aplicaciones de Windows	56
<b>W</b> indows 7. Conceptos básicos y uso del entorno	56
<b>W</b> indows 7. Gestión de archivos y configuración	56
<b>W</b> indows 7. Seguridad y trabajo en red	56

<b>Windows 8.1</b>	80
<b>Windows Vista</b>	80
<b>Word 2007</b>	80
<b>Word 2010</b>	80
<b>Wordpress. Cómo elaborar páginas web para pequeñas y medianas empresas</b>	60
<b>Virtuemart 2.0: Cómo crear una tienda Virtual</b>	60
<b>Marketing Mobile y Publicidad</b>	60
<b>Crear una tienda online en Facebook</b>	60



## Social Media

Hootsuite: gestionando los medios sociales	60
Community Manager	100
Facebook para empresas	60
Posicionamiento y Community Manager Práctico	60
Community y Social Media Management. Práctico	100
Marketing Online y Posicionamiento Web	60
Marketing en Redes Sociales en Implantación de E-commerce: Facebook	60
Posicionamiento y Community Manager. Práctico	60
SEO y Marketing Profesional en Facebook	60
Marketing en las Redes Sociales	60
Posicionamiento Web SEO, Community Manager y Analítica Web. Práctico	60
Redes Sociales 2.0 y Social Media Strategy	60
Twitter en la Empresa	60

# Prevención de Riesgos Laborales

Seguridad en la empresa: Socorrismo y Primeros auxilios	60
<b>Mindfulness</b>	60
Carnet plataforma elevadora	60
Prevención de Incendios	60
Primeros Auxilios	60
Prevención de Riesgos Laborales Avanzado	60
Prevención de riesgos profesionales y seguridad en el montaje de instalaciones solares	60
Prevención de Riesgos laborales en hostelería	60
Prevención de Riesgos Laborales Básico	60
Prevención de Riesgos Laborales en Carretillas Elevadoras	60



Si es Coaching es Milton Learning



Milton Learning  
Plaza del Campillo, 2. Edif. Macia, 6º E2  
18009 Granada  
958 07 11 06 / 858 123 493  
[www.miltonlearning.com](http://www.miltonlearning.com)