

| | | |
|-------------|---|----|
| FSHOTPS50 | ALERGIAS ALIMENTARIAS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO | 40 |
| FTSCO_C155 | Alimentación y nutrición en la tercera edad | 57 |
| FSHOT_D432 | Animación turística en Hostelería | 80 |
| FSHOT_D436 | Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-Sanitarias en Restauración | 30 |
| FSHOT_D456 | Aprovisionamiento y Almacenaje de Alimentos y Bebidas en el Bar | 57 |
| FSHOT_D458 | Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering. | 90 |
| FSHOT_D473 | Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos. | 30 |
| FSHOT_C160 | Cafetería y Bar | 57 |
| FSHOT_D496 | Camarero Servicio de Bar | 80 |
| FSHOT_D497 | Camarero Servicio de Sala | 80 |
| FSHOT_D507 | Catering (SERVICIO DE CATERING) | 80 |
| FSHOT_D509 | Cocina | 80 |
| FSHOT_D512 | Cocina en Línea Fría | 80 |
| FSHOT_C162 | Cocina nacional, internacional y creativa | 30 |
| FSHOT_D514 | Coctelería | 80 |
| FSHOT_C163 | Conocimientos Básicos para el Auxiliar de Hostelería | 30 |
| FSHOT_C164 | Conocimientos de Tapas, Pinchos y Canapés | 30 |
| FSHOT_C165 | Conocimientos en la cocina mediterránea | 30 |
| FSHOT_D1314 | Dependiente de Carnicería-Charcutería | 20 |
| FSHOT_D1315 | Dependiente de Frutería | 20 |
| FSHOT_D1316 | Dependiente de Pescadería | 20 |
| FSHOT_D616 | Diseño de interiores en la restauración | 80 |
| FSHOT_C168 | El Aprovisionamiento en la Cocina | 57 |
| FSHOT_C147 | El Jamón: origen y corte | 30 |
| FSHOT050059 | El servicio y postservicio en el restaurante | 60 |
| FSHOT_D1050 | Elaboración de platos combinados y aperitivos | 60 |
| FSHOT_C170 | Elaboración previa de los géneros culinarios y su conservación | 57 |
| FSHOT_D1076 | Enología Avanzada | 80 |

| | | |
|-------------|---|-----|
| FSHOT_D1078 | Enología. Vinos, licores y aguardientes | 80 |
| FSHOT_D1317 | Food Defense en sistemas de seguridad alimentaria | 40 |
| FSHOT_D1131 | Gestión de eventos | 20 |
| FSHOT_D1132 | Gestión de hoteles | 100 |
| FSHOT_D1185 | Gobernanta | 80 |
| FSHOT_D1318 | Higiene Alimentaria: Manipulación de Alimentos | 20 |
| FSHOT_C174 | Iniciación a la coctelería | 57 |
| FSHOT_C175 | Iniciación de Gobernanta de Hotel | 30 |
| FSHOT_D1275 | Maître | 80 |
| FSHOT_C177 | MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Normas básicas de higiene y manejo, requisitos y protocolos para el autocontrol | 15 |
| FSHOT_D678 | Marketing turístico | 60 |
| FSHOT050053 | Normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración comercial | 30 |
| FSSAN_C182 | Nutrición y dietética | 57 |
| FSHOT_D817 | Preparación de aperitivos | 80 |
| FSHOT_D867 | Proceso Económico – Administrativo de las Agencias de Viajes | 57 |
| FSHOT_D887 | Protocolo en Hostelería | 40 |
| FSHOT_D888 | Protocolo en Hoteles | 80 |
| FSHOT_D901 | Realización de Elaboraciones Básicas y Elementales de Cocina, y Asistir en la Elaboración Culinaria | 57 |
| FSHOT_D927 | Repostería | 80 |
| FSHOT_D958 | Servicio Básico de Alimentos y Bebidas y Tareas de Post-Servicio en el Restaurante | 57 |
| FSHOT050061 | Servicio de comidas y bebidas rápidas | 60 |
| FSHOT_C193 | Servicio en Barra y Restauración | 57 |
| FSHOT_D1029 | Uso de la Dotación Básica del Restaurante y Asistencia en el Pre-Servicio | 57 |