

GRUPO
atu
DIGITALIZACIÓN Y FORMACIÓN



Escanea el código y
accede nuestros cursos

¿TRABAJAS EN EL SECTOR DEL **TURISMO?**

Fórmate con nuestros **cursos 100% gratuitos**

¡Escoge tu curso!

Para personas **TRABAJADORAS** de todo el territorio **ESPAÑOL**



Contacto **GRUPO atu**
627 903 925 | 663 852 990
info@grupoatu.com

COLABORA:



Curso	Horas
PROCEDIMIENTOS BÁSICOS EN EL MARKETING DIGITAL Y REDES SOCIALES	125
DIGITALIZACIÓN Y RRSS COMO ESTRATEGIA CORPORATIVA	100
BASES DE DATOS DE CLIENTELA: SEGMENTACIÓN Y EXPLOTACIÓN COMERCIAL	20
COCINA VEGETARIANA EN RESTAURACIÓN	50
COCINA VEGETAL Y COCINA ESPECIAL CON INTOLERANCIAS	75
OPTIMIZACIÓN DE RUTAS DE REPARTO A DOMICILIO	20
BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN HOSTELERÍA	6
ANÁLISIS DE DATOS CON EXCEL: POWER QUERY, POWER PIVOT Y POWER BI	60
COMPETENCIAS DIGITALES BÁSICAS	60
COMPETENCIAS DIGITALES AVANZADAS	60
ANÁLISIS DE LA RENTABILIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS	40
CORTE Y CATA DE JAMÓN	40
COCINA PARA CELÍACOS	45
COCINA DE PESCADOS Y MARISCOS	55
GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN	110
SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES	40
CONFIANZA Y SEGURIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN: LA RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE	30
EFFECTOS Y CONSECUENCIAS DEL CONSUMO DE DROGAS Y ALCOHOL EN LA CONDUCCIÓN	30
MENÚS PARA DIETAS ESPECIALES	22
IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN	20
PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES	30
HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA	35
COCINA BÁSICA	90
EL PROTOCOLO EN HOSTELERÍA	35
COCINA ITALIANA	75
COCINA PARA RESTAURACIÓN COLECTIVA I	80

Curso	Horas
CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS	40
MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIAS	85
COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	85
ELABORACIÓN DE HELADOS Y SORBETES EN RESTAURACIÓN	45
PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN	30
LA COCINA AL VACÍO COMO HERRAMIENTA DE GESTIÓN	45
PREVENCIÓN Y ACTUALIZACIÓN FRENTE AL FRAUDE COMERCIAL	30
ELABORACIÓN DE CAFÉS Y CARTAS DE CAFÉ EN RESTAURACIÓN	65
DISTRIBUCIÓN, REPARTO Y RECOGIDA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A DOMICILIO	60
ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS	45
EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS Y TÉCNICAS CULINARIAS	90
INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN ECONOMICA-FINANCIERA DEL RESTAURANTE	45
GESTIÓN DE LA CALIDAD DE SERVICIO EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA	50
OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE HOTELESOSTENIBLE	35
ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS	85
INNOVACIÓN EN LA COCINA	45
INGLÉS:GESTIÓN COMERCIAL	210
TÉCNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	90
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO	75
INGLÉS PROFESIONAL PARA EL TURISMO	70
DISEÑO DE MENÚS INFANTILES	30
SERVICIO DE CATERING	40
SALUD, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	60
EVENTOS, CATERING Y BANQUETES	50
PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	50
LOGÍSTICA EN BAR: APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	45
GESTIÓN EN RESTAURACION Y DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO	110

Curso	Horas
PRL EN LA HOSTELERÍA	60
INGLÉS RESTAURACIÓN	120
PROCEDIMIENTOS GENERALES SOBRE SEGURIDAD VIAL	50
EL SERVICIO DE COMIDAS EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIOSANITARIOS	110
ESTRATEGIAS PARA MANTENER EL NEGOCIO: OPTIMIZAR EL ESPACIO	25
CREACIÓN Y GESTIÓN DE LA MARCA PERSONAL EN HOSTELERÍA	85
GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA	70
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	35
HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES	40