

ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE HOSTELERIA Y RESTAURANTES

	I - PERIODO
MODULO 01 GESTION DE LAS ACTIVIDADES DE RECEPCION Y ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO	ATENCION AL CLIENTE
	METODOS Y TECNICAS DEL AREA DE PISO
	ORGANIZACIÓN DE AREAS PUBLICAS
	LEGISLACION TURISTICA Y HOTELERA
	COMUNICACIÓN
	INGLES BASICO I
	Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo
	II - PERIODO
	ORGANIZACIÓN DEL AREA DE PISOS
	MANTENIMIENTO DE EQUIPOS HOTELEROS
ORGANIZACION Y TECNICAS DE RECEPCION Y RESERVAS	
SISTEMA INFORMATICO DE ALOJAMIENTO	
TECNOLOGIAS DE INFORMACION	
TECNICA DE REDACCION	
INGLES BASICO II	
Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo	
	III - PERIODO
MODULO 02 DIRECCION DEL AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	TECNICA CULINARIA I
	PASTELERIA I
	ORGANIZACIÓN DEL AREA DE LOGISTICA
	SISTEMA INFORMATICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
	INGLES INTERMEDIO I
	Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo
	IV - PERIODO
	TECNICAS CULINARIAS II
	ORGANIZACIÓN Y TECNICAS DE COMEDOR
	ORGANIZACION DEL AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
ORGANIZACIÓN DEL AREA DE BAR	
ETICA PROFESIONAL	
INGLES INTERMEDIO II	
Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo	
	V - PERIODO
MODULO 03 PROMOCION Y PUBLIDAD DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO Y ADMINISTRACION DE LOS RECURSOS DEL ESTABLECIMIENTOS HOTELERIA.	MARKETING HOTELERO
	PLANIFICACION Y ORGANIZACIÓN HOTELERA
	DESTINOS TURISTICOS
	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS
	INGLES APLICADO I
	Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo
	VI - PERIODO
	CONTABILIDAD
	COSTOS Y PRESUPUESTOS HOTELEROS
	ORGANIZACIÓN Y CONSTITUCION DE EMPRESAS
RECURSOS HUMANOS DE EMPRESAS HOTELERAS	
INGLES APLICADO II	
SOLUCION DE CONFLICTOS	
Experiencia Formativa en Situación Real de Trabajo	