

Curso online Manipulación de alimentos, alergias e intolerancias

A tu aire | 100% online | Consigue el carnet sin aburrirte

La información imprescindible que necesitas para trabajar en Restauración, presentada de manera clara y amena.

Si trabajas en contacto directo con alimentos, el curso te va a permitir obtener el Carnet de manipulador emitido por Hotel-lo. Al final de cada lección tendrás un test para comprobar tus conocimientos y así llegar al examen final preparado.

Normativa, alimentos, higiene, fuentes de contaminación, toxiinfecciones, alergias e intolerancias, manipulación de alimentos, control de plagas, diseño general de instalaciones.

Un curso altamente interactivo que cuenta con una presentación muy visual, ejercicios online, casos prácticos, foro y tutoría online, telefónica o por Skype.

Hotel-lo es un centro especializado en formación para sector hotelero, ofreciendo cursos online, presenciales e incompany.

Fechas

Empieza hoy mismo

Horas

17 horas de conexión a la plataforma

Bonificación en Fundae

100% bonificable

Acceso al campus

24 horas, 7 días a la semana

Tutor

Gabi Mueller

Precio

129€ + IVA

'Me he sentido muy satisfecho por los seguimientos que me han ido haciendo durante el curso. Y el avatar cocinero me ha encantado!'

P. Flavià

CONTÁCTANOS

www.hotel-lo.com
sara.colomer@hotel-lo.com
+ 34 93 451 84 17
C/ Vilamarí 50, 1º - 08015 Barcelona

