



TEMARIOS Y MANUALES*
CONVOCATORIAS DE EMPLEO
PARADORES DE TURISMO S.M.E S.A

nuevas ofertas
públicas de empleo

ÍNDICE

ÁREA DE ADMINISTRACIÓN

- Jefe/a de Administración [página 1](#)
- Oficial/a 1 Administrativo [página 2](#)
- Auxiliar de Oficina/ Almacén [página 3](#)

ÁREA DE COCINA

- Jefe/a de Cocina [página 4](#)
- 2 Jefe/a de Cocina [página 5](#)
- Cocinero/a [página 6](#)
- Ayudante/a de Cocina [página 7](#)
- Auxiliar de Cocina..... [página 8](#)
- Ayudante de Economato [página 8](#)

ÁREA DE COMEDOR

- Jefe/a de Comedor [página 9](#)
- 2 Jefe/a de Comedor [página 10](#)
- Camarero/a [página 11](#)
- Ayudante/a de Camarero/a [página 12](#)

ÁREA DE RECEPCIÓN

- Jefe/a de Recepción [página 13](#)
- 2 Jefe/a de Recepción [página 14](#)
- Recepcionista [página 15](#)
- Ayudante/a de Recepción [página 16](#)
- Mozo/a de Equipajes [página 16](#)

ÁREA DE PISOS

- Gobernante/a [página 17](#)
- Subgobernante/a [página 18](#)
- Camarero/a de Pisos [página 19](#)
- Limpiador/a [página 20](#)

ÁREA DE MANTENIMIENTO

- Jefe de Mantenimiento [página 21](#)
- Encargado de Mantenimiento [página 22](#)
- Oficial de Mantenimiento [página 23](#)
- Auxiliar de Mantenimiento [página 24](#)

ÁREA DE SSCC

- DIRECCIÓN COMERCIAL - Ventas [página 25](#)
- DIRECCIÓN OPERATIVA - Alojamiento [página 26](#)
- DIRECCIÓN OPERATIVA - Restauración [página 26](#)
- DIRECCIÓN RR.HH. Y G.T. - Formación [página 27](#)
- DIRECCIÓN RR.HH. Y G.T.- Gestión Económica y de Personal [página 27](#)
- DIRECCIÓN RR.HH. Y G.T.- Gestión de Talento [página 28](#)
- DIRECCIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA - Contabilidad [página 28](#)
- SECRETARÍA GENERAL - Dirección de Inversiones y Compras [página 29](#)
- SECRETARÍA GENERAL - Asuntos Generales [página 29](#)

ÁREA DE ADMINISTRACIÓN

JEFE/A DE ADMINISTRACIÓN	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>Contratación Laboral ISBN:9788468146850 (EDITORIAL CEP)</p> <p>TEMA 1. TIPOS DE CONTRATOS</p> <p>TEMA 2. MODIFICACIONES LABORALES</p> <p>TEMA 3. BAJAS DE EMPRESA Y VENCIMIENTOS DE CONTRATO Y DE SOCIOS EN PERIODO DE PRUEBA</p>
	<p>Gestión Contable ISBN:9788417966010 (EDITORIAL CEP)</p> <p>TEMA 1. LA TEORÍA CONTABLE</p> <p>TEMA 2. EL PLAN GENERAL DE CONTABILIDAD (07)</p>
	<p>Gestión Fiscal ISBN:9788417966058 (EDITORIAL CEP)</p> <p>TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA LEY GENERAL TRIBUTARIA</p> <p>TEMA 2. EL IMPUESTO SOBRE SOCIEDADES</p> <p>TEMA 3. IMPUESTO SOBRE EL VALOR AÑADIDO</p> <p>TEMA 4. IRPF</p> <p>TEMA 5. RÉGIMEN FISCAL PARA EMPRESAS DE REDUCIDA DIMENSIÓN</p>
DOCUMENTACIÓN DE APOYO	<i>MANUAL OFIMÁTICA. ISBN:9788418384837 (EDITORIAL CEP)</i>
	<i>Administración y gestión de las comunicaciones de la dirección ISBN:9788468179759 (EDITORIAL CEP)</i>
	<i>Apoyo administrativo a la gestión de RRHH ISBN:9788418384356 (EDITORIAL CEP)</i>
	<i>Comunicación efectiva y trabajo en equipo ISBN:9788418113987 (EDITORIAL CEP)</i>

ÁREA DE ADMINISTRACIÓN

OFICIAL/A 1 ADMINISTRATIVO/A	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>GESTIÓN DE ARCHIVOS ISBN:9788468155500 (EDITORIAL CEP)</p> <p>TEMA 1. GESTIÓN DE ARCHIVOS, PÚBLICOS Y PRIVADOS</p> <p>TEMA 2. OPTIMIZACIÓN BÁSICA DE UN SISTEMA DE ARCHIVO ELECTRÓNICO</p> <p>TEMA 3. GESTIÓN BÁSICA DE INFORMACIÓN EN SISTEMAS GESTORES DE BASES DE DATOS</p>
	<p>GESTIÓN ADMINISTRATIVA DEL PROCESO COMERCIAL ISBN:9788419224460 (EDITORIAL CEP)</p> <p>TEMA 1. TRAMITACIÓN ADMINISTRATIVA DEL PROCEDIMIENTO DE OPERACIONES DE COMPRAVENTA CONVENCIONAL</p> <p>TEMA 2. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA MERCANTIL Y FISCAL VIGENTE EN LAS OPERACIONES DE COMPRAVENTA</p> <p>TEMA 3. GESTIÓN DE STOCKS E INVENTARIOS</p>
DOCUMENTACIÓN DE APOYO	<i>MANUAL OFIMÁTICA. ISBN:9788418384837 (EDITORIAL CEP)</i>
	<i>Gestión auxiliar de personal ISBN:9788418338878 (EDITORIAL CEP)</i>
	<i>Gestión operativa de tesorería ISBN:9788419224613 (EDITORIAL CEP)</i>

AUXILIAR DE OFICINA /ALMACÉN

**TÉCNICAS ADMINISTRATIVAS BÁSICAS DE OFICINA.ISBN:
9788468155050 (EDITORIAL CEP)**

BLOQUE II. GESTIÓN AUXILIAR DE LA CORRESPONDENCIA Y PAQUETERÍA EN LA EMPRESA

TEMA 1. TRATAMIENTO DE LA CORRESPONDENCIA Y PAQUETERÍA INTERNA Y EXTERNA

BLOQUE III. GESTIÓN AUXILIAR DE DOCUMENTACIÓN ECONÓMICO-ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL

TEMA 1. GESTIÓN AUXILIAR DE DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA BÁSICA

TEMA 3. GESTIÓN Y CONTROL BÁSICO DE EXISTENCIAS

MANUAL DE REFERENCIA

DOCUMENTACIÓN DE APOYO

*PREPARACIÓN DE PEDIDOS ISBN:
9788468157986 (IC EDITORIAL)*

*GESTIÓN AUXILIAR DE DOCUMENTACIÓN ECONÓMICO-ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL
ISBN:9788418338847 (EDITORIAL CEP)*

ÁREA DE COCINA

JEFE/A DE COCINA	
MANUAL DE REFERENCIA	ADMINISTRACIÓN EN COCINA ISBN: 978-84-17086-58-9 (IC EDITORIAL)
	TEMA 1: LA PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN CULINARIA
	TEMA 2: GESTIÓN Y CONTROL PRESUPUESTARIO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA
	TEMA 3: EVALUACIÓN DE COSTES, PRODUCTIVIDAD Y ANÁLISIS ECONÓMICO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA
	TEMA 4: ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN
	TEMA 5: SELECCIÓN DE PERSONAL Y FUNCIÓN DE INTEGRACIÓN EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA
	TEMA 6: DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA
	TEMA 7: ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
	TEMA 8: APLICACIONES INFORMÁTICAS ESPECÍFICAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA
	TEMA 9: GESTIÓN DE LA CALIDAD EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

	ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE COCINA ISBN: 978-84-17086-88-6 (IC EDITORIAL)
	TEMA 1: LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA
	TEMA 2: ESTABLECIMIENTOS EN LA RESTAURACIÓN
	TEMA 3: EL DEPARTAMENTO DE COCINA Y LA ORGANIZACIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN
	TEMA 4: PROCESOS DE COCINA
	TEMA 5: PROCESO DE CONSERVACIÓN, ENVASADO, REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS Y ELABORACIONES CULINARIA
	TEMA 6: PLANES DE TRABAJO DEL DEPARTAMENTO DE COCINA
	TEMA 7: EL COMEDOR Y LA LÓGICA DE SERVICIO

DOCUMENTACIÓN DE APOYO	<i>Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería ISBN:9788418391866 (EDITORIAL CEP)</i>
	<i>Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas ISBN: 978-84-17026-92-9 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place ISBN: 978-84-17086-43-5(IC EDITORIAL)</i>
	<i>Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial ISBN: 978-84-17086-34-3(IC EDITORIAL)</i>
	<i>Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación ISBN: 978-84-17086-57-2 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización ISBN: 978-84-17086-02-2 (IC EDITORIAL)</i>

ÁREA DE COCINA

2 JEFE/A DE COCINA	
MANUAL DE REFERENCIA	SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA ISBN:9788418391866 (EDITORIAL CEP) <p>TEMA 1. HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p> <p>TEMA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA</p> <p>TEMA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD EN HOSTELERÍA</p> <p>TEMA 4. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA</p> <p>TEMA 5. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA</p> <p>TEMA 6. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA</p>
	ADMINISTRACIÓN EN COCINA ISBN: 978-84-17086-58-9 (IC EDITORIAL) <p>TEMA 1: LA PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN CULINARIA</p> <p>TEMA 2: GESTIÓN Y CONTROL PRESUPUESTARIO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA</p> <p>TEMA 3: EVALUACIÓN DE COSTES, PRODUCTIVIDAD Y ANÁLISIS ECONÓMICO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA</p> <p>TEMA 4: ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN</p> <p>TEMA 5: SELECCIÓN DE PERSONAL Y FUNCIÓN DE INTEGRACIÓN EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA.</p> <p>TEMA 6: DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA</p>

	<p>TEMA 7: ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE</p> <p>TEMA 8: APLICACIONES INFORMÁTICAS ESPECÍFICAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA</p> <p>TEMA 9: GESTIÓN DE LA CALIDAD EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA</p>
DOCUMENTACIÓN DE APOYO	<i>Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas ISBN: 978-84-17026-92-9 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place ISBN: 978-84-17086-43-5(IC EDITORIAL)</i>
	<i>Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial ISBN: 978-84-17086-34-3(IC EDITORIAL)</i>
	<i>Organización de procesos de cocina ISBN: 978-84-17086-88-6 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación ISBN: 978-84-17086-57-2 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización ISBN: 978-84-17086-02-2 (IC EDITORIAL)</i>

ÁREA DE COCINA

COCINERO/A

SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA
ISBN:9788418391866 (EDITORIAL CEP)

- TEMA 1. HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- TEMA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA
- TEMA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD EN HOSTELERÍA
- TEMA 4. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA
- TEMA 5. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA
- TEMA 6. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

MANUAL DE REFERENCIA

OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO
ISBN:9788418391880 (EDITORIAL CEP)

- TEMA 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.
- TEMA 2. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.
- TEMA 3. LA RESTAURACIÓN DIFERIDA.
- TEMA 4. LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS.
- TEMA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

TEMA 6. GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN.

TEMA 7. APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS.

TEMA 8. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS.

TEMA 9. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES.

TEMA 10. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES.

DOCUMENTACIÓN DE APOYO

Manual. Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos ISBN:9788418391811(EDITORIAL CEP)

Manual. Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos ISBN:9788418391927(EDITORIAL CEP)

Manual. Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza ISBN:9788418391972(EDITORIAL CEP)

AYUDANTE/A DE COCINA	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN ISBN:9788418384912 (EDITORIAL CEP)</p> <p>TEMA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>TEMA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p> <p>TEMA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>TEMA 4. USO DE UNIFORMES Y EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p>
	<p>REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA ISBN: 978-84-17086-94-7 (IC EDITORIAL)</p> <p>TEMA 1. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES. CLASIFICACIÓN, DEFINICIÓN Y APLICACIONES</p> <p>APLICACIÓN DE LAS RESPECTIVAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS SENCILLOS DE EJECUCIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE: FONDOS DE COCINA, CALDOS, CALDOS CORTOS, MIREPOIX Y GUARNICIONES SENCILLAS</p> <p>APLICACIONES DE TÉCNICAS DE REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN</p> <p>TEMA 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN Y TIPOS</p> <p>SISTEMAS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA: APLICACIONES DE LOS EQUIPOS Y MATERIALES BÁSICOS</p>

	<p>DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN Y TIPOS</p> <p>SISTEMAS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA: APLICACIONES DE LOS EQUIPOS Y MATERIALES BÁSICOS</p> <p>INGREDIENTES, ESQUEMAS Y FASES DE ELABORACIÓN. RIESGOS EN LA EJECUCIÓN.</p> <p>APLICACIONES DE TÉCNICAS DE REGENERACIÓN Y DE CONSERVACIÓN</p> <p>TEMA 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD</p> <p>ACTIVIDADES DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE LOS INSUMOS Y PROCESOS PARA TRATAR DE EVITAR RESULTADOS DEFECTUOSOS</p>
<i>DOCUMENTACIÓN DE APOYO</i>	<p><i>Aprovisionamiento de materias primas en cocina ISBN:978-84-17086-61-9 (IC EDITORIAL)</i></p> <p><i>Preelaboración y conservación culinarias ISBN:978-84-17086-80-0 (IC EDITORIAL)</i></p>

AYUDANTE DE ECONOMATO

MANUAL DE REFERENCIA	Ayudantes de Almacén Editorial MAD, ISBN 9788467670325
-----------------------------	---

AUXILIAR DE COCINA

MANUAL DE REFERENCIA	<p>APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN ISBN:9788418384912 (EDITORIAL CEP)</p> <p>TEMA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>TEMA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p> <p>TEMA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>TEMA 4. USO DE UNIFORMES Y EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p>
DOCUMENTACIÓN DE APOYO	<i>Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria ISBN: 9788418237119 (EDITORIAL CEP)</i>

ÁREA DE COMEDOR

JEFE/A DE COMEDOR

DISEÑO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN ISBN: 978-84-17026-43-1 (IC EDITORIAL)

TEMA 1: PLANIFICACIÓN DE LOS PROCESOS DE MISE EN PLACE, SERVICIO Y CIERRE EN RESTAURACIÓN

TEMA 2: RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS Y RECURSOS HUMANOS

TEMA 3: ELABORACIONES DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS

TEMA 4: ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS ESPECIALES

TEMA 5: PLANIFICACIÓN DEL PROTOCOLO EN LOS EVENTOS

GESTIÓN Y CONTROL EN RESTAURACIÓN ISBN: 978-84-16758-75-3 (IC EDITORIAL)

TEMA 1: PROCESO ADMINISTRATIVO Y CONTABLE EN RESTAURACIÓN

TEMA 2: GESTIÓN Y CONTROL DE LAS CUENTAS DE CLIENTES

TEMA 3: ANÁLISIS CONTABLE DE RESTAURACIÓN

TEMA 4: PROGRAMAS INFORMÁTICOS EN RESTAURACIÓN.

MANUAL DE REFERENCIA

SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTE ISBN: 9788418391859 (EDITORIAL CEP)

TEMA 1. SERVICIO DEL RESTAURANTE

TEMA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

TEMA 3. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN

TEMA 4. LA VENTA EN RESTAURACIÓN

DOCUMENTACIÓN DE APOYO

Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración ISBN:9788418384912 (EDITORIAL CEP)

Aprovisionamiento en restauración ISBN: 978-84-17026-83-7 (IC EDITORIAL)

Manual. Servicio de vinos ISBN:9788418384813 (EDITORIAL CEP)

Manual. Bebidas ISBN:9788418113949 (EDITORIAL CEP)

Manual. Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante ISBN: 9788419455376 (EDITORIAL CEP)

ÁREA DE COMEDOR

2 JEFE/A DE COMEDOR

APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN ISBN:9788418384912 (EDITORIAL CEP)

TEMA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

TEMA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

TEMA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

TEMA 4. USO DE UNIFORMES Y EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN ISBN: 978-84-17026-83-7 (IC EDITORIAL)

TEMA 1: MATERIAS PRIMAS CULINARIAS

TEMA 2: PRODUCTOS Y MATERIALES

TEMA 3: PROCESOS DE GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS, OTROS GÉNEROS Y EQUIPOS EN RESTAURACIÓN

MANUAL DE REFERENCIA

DISEÑO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN ISBN: 978-84-17026-43-1 (IC EDITORIAL)

TEMA 1: PLANIFICACIÓN DE LOS PROCESOS DE MISE EN PLACE, SERVICIO Y CIERRE EN RESTAURACIÓN

TEMA 2: RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS Y RECURSOS HUMANOS

TEMA 3: ELABORACIONES DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS

TEMA 4: ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS ESPECIALES

TEMA 5: PLANIFICACIÓN DEL PROTOCOLO EN LOS EVENTOS

DOCUMENTACIÓN DE APOYO

Gestión y control en restauración ISBN: 978-84-16758-75-3 (IC EDITORIAL)

Manual. Servicio de vinos ISBN:9788418384813 (EDITORIAL CEP)

Manual. Bebidas ISBN:9788418113949 (EDITORIAL CEP)

Manual. Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante ISBN: 9788419455376 (EDITORIAL CEP)

Servicio y atención al cliente en Restaurante ISBN: 9788418391859 (EDITORIAL CEP)

ÁREA DE COMEDOR

CAMARERO/A

APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN ISBN:9788418384912 (EDITORIAL CEP)

TEMA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

TEMA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

TEMA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

TEMA 4. USO DE UNIFORMES Y EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTE ISBN:9788418391859 (EDITORIAL CEP)

TEMA 1. SERVICIO DEL RESTAURANTE

TEMA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

TEMA 3. LA COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN

TEMA 4. LA VENTA EN RESTAURACIÓN

MANUAL DE REFERENCIA

MANUAL. SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN ISBN: 9788419455420 (EDITORIAL CEP)

TEMA 1. INSTALACIONES Y EQUIPOS BÁSICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN

TEMA 2. SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN

TEMA 3. OTROS EVENTOS EN RESTAURACIÓN

TEMA 4. DECORACIÓN Y MONTAJE DE EXPOSITORES

DOCUMENTACIÓN DE APOYO

Manual. Servicio de vinos ISBN:9788418384813 (EDITORIAL CEP)

Manual. Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante ISBN: 9788419455376 (EDITORIAL CEP)

Manual. Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente ISBN: 9788419455413 (EDITORIAL CEP)

Manual. Bebidas ISBN:9788418113949 (EDITORIAL CEP)

AYUDANTE/A DE CAMARERO/A	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN ISBN:9788418384912 (EDITORIAL CEP)</p> <p>TEMA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>TEMA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p> <p>TEMA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>TEMA 4. USO DE UNIFORMES Y EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p>
	<p>MANUAL. SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE ISBN:9788418384936(EDITORIAL CEP)</p> <p>TEMA 1. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN</p> <p>TEMA 2. REALIZACIÓN DE TAREAS POSTERIORES AL SERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>TEMA 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD</p>
DOCUMENTACIÓN DE APOYO	<p><i>Manual. Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio ISBN:9788418384929 (EDITORIAL CEP)</i></p>
	<p><i>Manual. Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar ISBN:9788418391293 (EDITORIAL CEP)</i></p>

ÁREA DE RECEPCIÓN

JEFE/A DE RECEPCIÓN	
MANUAL DE REFERENCIA	ORGANIZACIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS ISBN: 978-84-9198-594-5(IC EDITORIAL) TEMA 1: EL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN TEMA 2: INSTALACIONES COMPLEMENTARIAS Y AUXILIARES DE UN ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO TEMA 3: GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN TEMA 4: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE RECEPCIÓN TEMA 5: FACTURACIÓN Y COBRO DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO TEMA 6: GESTIÓN DE LA SEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO
	PROCESOS DE GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DEL ÁREA DE ALOJAMIENTO ISBN: 978-84-9198-817-5(IC EDITORIAL) TEMA 1: LA PLANIFICACIÓN EN LAS EMPRESAS Y ENTIDADES DE ALOJAMIENTO TEMA 2: GESTIÓN Y CONTROL PRESUPUESTARIO EN LAS ÁREAS DE ALOJAMIENTO TEMA 3: ESTRUCTURA FINANCIERA DE LAS EMPRESAS Y ÁREAS DE ALOJAMIENTO TEMA 4: EVALUACIÓN DE COSTES, PRODUCTIVIDAD Y ANÁLISIS ECONÓMICO PARA LAS ÁREAS DE ALOJAMIENTO TEMA 5: LA ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO

	TEMA 6: LA FUNCIÓN DE INTEGRACIÓN DE PERSONAL EN LOS DEPARTAMENTOS DE PISOS Y RECEPCIÓN TEMA 7: LA DIRECCIÓN DE PERSONAL EN EL ÁREA DE ALOJAMIENTO TEMA 8: APLICACIONES INFORMÁTICAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE ÁREAS DE ALOJAMIENTO
<i>DOCUMENTACIÓN DE APOYO</i>	<i>Comunicación y Atención al Cliente en Hostelería y Turismo ISBN: 978-84-9198-545-7 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos ISBN: 978-84-9198-512-9(IC EDITORIAL)</i>
	<i>Gestión de Protocolo ISBN: 978-84-9198-551-8 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos ISBN: 978-84-9198-810-6(IC EDITORIAL)</i>

2 JEFE/A DE RECEPCIÓN

ORGANIZACIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS ISBN: 978-84-9198-594-5(IC EDITORIAL)

TEMA 1: EL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN

TEMA 2: INSTALACIONES COMPLEMENTARIAS Y AUXILIARES DE UN ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO

TEMA 3: GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN

TEMA 4: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE RECEPCIÓN

TEMA 5: FACTURACIÓN Y COBRO DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO

TEMA 6: GESTIÓN DE LA SEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO

Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento ISBN: 978-84-9198-817-5(IC EDITORIAL)

TEMA 1: LA PLANIFICACIÓN EN LAS EMPRESAS Y ENTIDADES DE ALOJAMIENTO

TEMA 2: GESTIÓN Y CONTROL PRESUPUESTARIO EN LAS ÁREAS DE ALOJAMIENTO

TEMA 3: ESTRUCTURA FINANCIERA DE LAS EMPRESAS Y ÁREAS DE ALOJAMIENTO

TEMA 4: EVALUACIÓN DE COSTES, PRODUCTIVIDAD Y ANÁLISIS ECONÓMICO PARA LAS ÁREAS DE ALOJAMIENTO

TEMA 5: LA ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO

MANUAL DE REFERENCIA

TEMA 6: LA FUNCIÓN DE INTEGRACIÓN DE PERSONAL EN LOS DEPARTAMENTOS DE PISOS Y RECEPCIÓN

TEMA 7: LA DIRECCIÓN DE PERSONAL EN EL ÁREA DE ALOJAMIENTO

TEMA 8: APLICACIONES INFORMÁTICAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE ÁREAS DE ALOJAMIENTO

DOCUMENTACIÓN DE APOYO

Comunicación y Atención al Cliente en Hostelería y Turismo ISBN: 978-84-9198-545-7 (IC EDITORIAL)

Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos ISBN: 978-84-9198-512-9(IC EDITORIAL)

Gestión de Protocolo ISBN: 978-84-9198-551-8 (IC EDITORIAL)

Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos ISBN: 978-84-9198-810-6(IC EDITORIAL)

ÁREA DE RECEPCIÓN

RECEPCIONISTA

MANUAL DE REFERENCIA	<p>GESTIÓN DE RESERVAS DE HABITACIONES Y OTROS SERVICIOS DE ALOJAMIENTOS ISBN: 978-84-9198-512-9(IC EDITORIAL)</p> <p>TEMA 1: TRATAMIENTO Y ANÁLISIS DE RESERVAS</p> <p>TEMA 2: PROCEDIMIENTOS DE RESERVA</p> <p>TEMA 3: UTILIZACIÓN DE PROGRAMAS INFORMÁTICOS ESPECÍFICOS DE RESERVAS</p> <p>TEMA 4: EMISIÓN DE INFORMES O LISTADOS. LA <i>ROOMING LIST</i></p> <p>TEMA 5: LEGISLACIÓN SOBRE RESERVAS. LA FIGURA DEL OVERBOOKING</p>
<i>DOCUMENTACIÓN DE APOYO</i>	<p><i>Comunicación y Atención al Cliente en Hostelería y Turismo ISBN: 978-84-9198-545-7 (IC EDITORIAL)</i></p> <p><i>Gestión de Protocolo ISBN: 978-84-9198-551-8 (IC EDITORIAL)</i></p>

ÁREA DE RECEPCIÓN

AYUDANTE/A DE RECEPCIÓN

MANUAL DE REFERENCIA

COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO ISBN: 978-84-9198-545-7 (IC EDITORIAL)

TEMA 1: LA COMUNICACIÓN APLICADA LA HOSTELERÍA Y TURISMO

TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN Y DEMANDAS MÁS HABITUALES

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE COMUNICACIÓN

ANÁLISIS DE CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNICACIÓN TELEFÓNICA Y TELEMÁTICA

TEMA 2: ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO
CLASIFICACIÓN DE CLIENTES

LA ATENCIÓN PERSONALIZADA

EL TRATAMIENTO DE SITUACIONES DIFÍCILES

LA PROTECCIÓN DE CONSUMIDORES Y USUARIOS

MOZO/A DE EQUIPAJES

MANUAL DE REFERENCIA

COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO
ISBN: 978-84-9198-545-7 (IC EDITORIAL)

TEMA 1: LA COMUNICACIÓN APLICADA LA HOSTELERÍA Y TURISMO

TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN Y DEMANDAS MÁS HABITUALES

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE COMUNICACIÓN

ANÁLISIS DE CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNICACIÓN TELEFÓNICA Y TELEMÁTICA

GOBERNANTE/A	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO ISBN: 978-84-9198-547-1 (IC EDITORIAL)</p> <p>TEMA 1: LA COMUNICACIÓN APLICADA LA HOSTELERÍA Y TURISMO LA COMUNICACIÓN ÓPTIMA EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE</p> <p>TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN Y DEMANDAS MÁS HABITUALES</p> <p>RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE COMUNICACIÓN</p> <p>ANÁLISIS DE CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNICACIÓN TELEFÓNICA Y TELEMÁTICA</p> <p>TEMA 2: ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO</p> <p>CLASIFICACIÓN DE CLIENTES</p> <p>LA ATENCIÓN PERSONALIZADA</p> <p>EL TRATAMIENTO DE SITUACIONES DIFÍCILES</p> <p>LA PROTECCIÓN DE CONSUMIDORES Y USUARIOS</p>
	<p>MANUAL. ATENCIÓN AL CLIENTE EN LA LIMPIEZA DE PISOS EN ALOJAMIENTOS ISBN:9788468173436 (EDITORIAL CEP)</p> <p>TEMA 1. ATENCIÓN AL CLIENTE EN LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA DE PISOS EN ALOJAMIENTOS</p> <p>TEMA 2. MONTAJE DE SALONES PARA EVENTOS EN ALOJAMIENTOS</p> <p>TEMA 3. APLICACIÓN DE NORMAS DE PROTOCOLO BÁSICO</p>
DOCUMENTACIÓN DE APOYO	<i>Comunicación y Atención al Cliente en Hostelería y Turismo ISBN: 978-84-9198-547-1 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos ISBN: 978-84-17224-58-5 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento ISBN: 978-84-9198-818-2 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos ISBN: 978-84-9198-931-8 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Manual. Lavado de ropa en alojamientos ISBN:9788468196091 (EDITORIAL CEP)</i>
	<i>Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos ISBN:9788468183596 (EDITORIAL CEP)</i>
	<i>Manual. Planchado y arreglo de ropa en alojamientos ISBN:9788417966874 (EDITORIAL CEP)</i>

ÁREA DE PISOS

SUBGOBERNANTE/A	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO ISBN: 978-84-9198-547-1 (IC EDITORIAL)</p> <p>TEMA 1: LA COMUNICACIÓN APLICADA LA HOSTELERÍA Y TURISMO LA COMUNICACIÓN ÓPTIMA EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE</p> <p>TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN Y DEMANDAS MÁS HABITUALES</p> <p>RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE COMUNICACIÓN</p> <p>ANÁLISIS DE CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNICACIÓN TELEFÓNICA Y TELEMÁTICA</p> <p>TEMA 2: ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO</p> <p>CLASIFICACIÓN DE CLIENTES</p> <p>LA ATENCIÓN PERSONALIZADA</p> <p>EL TRATAMIENTO DE SITUACIONES DIFÍCILES</p> <p>LA PROTECCIÓN DE CONSUMIDORES Y USUARIOS</p>

	<p>LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS ISBN: 978-84-9198-931-8 (IC EDITORIAL)</p> <p>TEMA 1: MOBILIARIO Y DECORACIÓN EN EMPRESAS DE ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO</p> <p>TEMA 2: LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS</p> <p>TEMA 3: APLICACIÓN DE LA NORMATIVA EN LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES</p>
DOCUMENTACIÓN DE APOYO	<i>Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos ISBN: 978-84-17224-58-5 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Organización del servicio de pisos en alojamientos ISBN: 978-84-17224-48-6(IC EDITORIAL)</i>
	<i>Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento ISBN: 978-84-9198-818-2 (IC EDITORIAL)</i>
	<i>Manual. Lavado de ropa en alojamientos ISBN:9788468196091 (EDITORIAL CEP)</i>
	<i>Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos ISBN:9788468183596 (EDITORIAL CEP)</i>
	<i>Manual. Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos ISBN:9788468173436 (EDITORIAL CEP)</i>
	<i>Manual. Planchado y arreglo de ropa en alojamientos ISBN:9788417966874 (EDITORIAL CEP)</i>

CAMARERO/A DE PISOS	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS ISBN: 978-84-9198-931-8 (IC EDITORIAL)</p> <p>TEMA 1: MOBILIARIO Y DECORACIÓN EN EMPRESAS DE ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO</p> <p>TEMA 2: LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS</p> <p>TEMA 3: APLICACIÓN DE LA NORMATIVA EN LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES</p>
	<p>MANUAL. ATENCIÓN AL CLIENTE EN LA LIMPIEZA DE PISOS EN ALOJAMIENTOS ISBN:9788468173436 (EDITORIAL CEP)</p> <p>TEMA 1. ATENCIÓN AL CLIENTE EN LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA DE PISOS EN ALOJAMIENTOS</p> <p>TEMA 2. MONTAJE DE SALONES PARA EVENTOS EN ALOJAMIENTOS</p> <p>TEMA 3. APLICACIÓN DE NORMAS DE PROTOCOLO BÁSICO</p>
DOCUMENTACIÓN DE APOYO	<i>Manual. Lavado de ropa en alojamientos ISBN:9788468196091 (EDITORIAL CEP)</i>
	<i>Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos ISBN:9788468183596 (EDITORIAL CEP)</i>
	<i>Manual. Planchado y arreglo de ropa en alojamientos ISBN:9788417966874 (EDITORIAL CEP)</i>

ÁREA DE PISOS

LIMPIADOR/A

MANUAL DE REFERENCIA	<p>LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS ISBN: 978-84-9198-931-8 (IC EDITORIAL)</p> <p>TEMA 1: MOBILIARIO Y DECORACIÓN EN EMPRESAS DE ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO</p> <p>TEMA 2: LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS</p> <p>TEMA 3: APLICACIÓN DE LA NORMATIVA EN LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES</p>
DOCUMENTACIÓN DE APOYO	<p><i>Manual. Lavado de ropa en alojamientos ISBN:9788468196091 (EDITORIAL CEP)</i></p>

ÁREA DE MANTENIMIENTO

JEFE/A DE MANTENIMIENTO	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE INTERIOR ISBN: 978-84-8364-954-1</p> <p>TEMA 1: INSTALACIONES DE ELECTRIFICACIÓN EN EDIFICIOS COMERCIALES, OFICINAS, INDUSTRIAS</p> <p>TEMA 2: INSTALACIONES DE LOCALES CON RIESGO DE INCENDIO Y EXPLOSIÓN</p> <p>TEMA 3: INSTALACIÓN DE LOCALES DE CARACTERÍSTICAS ESPECIALES</p> <p>TEMA 4: MEDIDAS Y VERIFICACIONES EN INSTALACIONES ELÉCTRICAS</p> <p>TEMA 5: MONTAJE DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE INTERIOR EN EDIFICIOS COMERCIALES, OFICINAS, INDUSTRIAS Y CON FINES ESPECIALES</p> <p>TEMA 6: REPARACIÓN DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE INTERIOR EN EDIFICIOS COMERCIALES, OFICINAS, INDUSTRIAS Y CON FINES ESPECIALES</p> <p>TEMA 7: CÁLCULO EN LAS INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE BT EN EDIFICIOS COMERCIALES, OFICINAS, INDUSTRIAS Y CON FINES ESPECIALES</p>
	<p>MANTENIMIENTO Y MEJORA DE LAS INSTALACIONES EN LOS EDIFICIOS ISBN: 978-84-15994-66-4</p> <p>TEMA 1: ORGANIZACIÓN DEL MANTENIMIENTO EFICIENTE DE LAS INSTALACIONES ENERGÉTICAS EN EDIFICIOS</p> <p>TEMA 2: PLANIFICACIÓN, PROGRAMACIÓN Y REGISTRO DEL MANTENIMIENTO</p> <p>TEMA 3: GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES ASISTIDO POR ORDENADOR</p>

	<p>MANTENIMIENTO Y MEJORA DE LAS INSTALACIONES EN LOS EDIFICIOS ISBN: 978-84-15994-66-4</p> <p>TEMA 1: ORGANIZACIÓN DEL MANTENIMIENTO EFICIENTE DE LAS INSTALACIONES ENERGÉTICAS EN EDIFICIOS</p> <p>TEMA 2: PLANIFICACIÓN, PROGRAMACIÓN Y REGISTRO DEL MANTENIMIENTO</p> <p>TEMA 3: GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES ASISTIDO POR ORDENADOR</p> <p>TEMA 4: INFORMES DE MEJORA DE EFICIENCIA ENERGÉTICA</p> <p>TEMA 5: PREVENCIÓN DE RIESGOS Y SEGURIDAD</p> <p>TEMA 6: NORMATIVA Y RECOMENDACIONES SOBRE EL USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA EN EDIFICIOS</p>
	<p><i>Proceso y preparación de equipos y medios en trabajos de albañilería ISBN: 978-84-9198-297-5(IC. editorial)</i></p>
DOCUMENTACIÓN DE APOYO	<p><i>Mantenimiento y reparación de instalaciones de telefonía y comunicación ISBN: 978-84-15648-99-4</i></p> <p><i>Seguridad en el montaje y mantenimiento de redes y distribución de agua ISBN: 978-84-15648-83-3</i></p>

ÁREA DE MANTENIMIENTO

ENCARGADO/A DE MANTENIMIENTO

MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE INTERIOR ISBN: 978-84-8364-954-1

TEMA 1: INSTALACIONES DE ELECTRIFICACIÓN EN EDIFICIOS COMERCIALES, OFICINAS, INDUSTRIAS

TEMA 2: INSTALACIONES DE LOCALES CON RIESGO DE INCENDIO Y EXPLOSIÓN

TEMA 3: INSTALACIÓN DE LOCALES DE CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

TEMA 4: MEDIDAS Y VERIFICACIONES EN INSTALACIONES ELÉCTRICAS

TEMA 5: MONTAJE DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE INTERIOR EN EDIFICIOS COMERCIALES, OFICINAS, INDUSTRIAS Y CON FINES ESPECIALES

TEMA 6: REPARACIÓN DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE INTERIOR EN EDIFICIOS COMERCIALES, OFICINAS, INDUSTRIAS Y CON FINES ESPECIALES

TEMA 7: CÁLCULO EN LAS INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE BT EN EDIFICIOS COMERCIALES, OFICINAS, INDUSTRIAS Y CON FINES ESPECIALES

**MANUAL DE
REFERENCIA**

MANTENIMIENTO Y MEJORA DE LAS INSTALACIONES EN LOS EDIFICIOS ISBN: 978-84-15994-66-4

TEMA 1: ORGANIZACIÓN DEL MANTENIMIENTO EFICIENTE DE LAS INSTALACIONES ENERGÉTICAS EN EDIFICIOS

TEMA 2: PLANIFICACIÓN, PROGRAMACIÓN Y REGISTRO DEL MANTENIMIENTO

TEMA 3: GESTIÓN DEL MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES ASISTIDO POR ORDENADOR

TEMA 4: INFORMES DE MEJORA DE EFICIENCIA ENERGÉTICA

TEMA 5: PREVENCIÓN DE RIESGOS Y SEGURIDAD

TEMA 6: NORMATIVA Y RECOMENDACIONES SOBRE EL USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA EN EDIFICIOS

*DOCUMENTACIÓN
DE APOYO*

Proceso y preparación de equipos y medios en trabajos de albañilería ISBN: 978-84-9198-297-5(IC. editorial)

Mantenimiento y reparación de instalaciones de telefonía y comunicación ISBN: 978-84-15648-99-4

Seguridad en el montaje y mantenimiento de redes y distribución de agua ISBN: 978-84-15648-83-3

ÁREA DE MANTENIMIENTO

OFICIAL/A DE MANTENIMIENTO	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>PROCESO Y PREPARACIÓN DE EQUIPOS Y MEDIOS EN TRABAJOS DE ALBAÑILERÍA ISBN: 978-84-9198-297-5(IC EDITORIAL)</p> <p>TEMA 1: TRABAJOS ELEMENTALES EN LAS OBRAS DE ALBAÑILERÍA</p> <p>TEMA 2: EMPLEO DE ÚTILES, HERRAMIENTAS Y PEQUEÑA MAQUINARIA</p> <p>TEMA 3: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN TRABAJOS DE ALBAÑILERÍA, TÉCNICAS Y EQUIPOS</p>
DOCUMENTACIÓN DE APOYO	<p><i>Montaje y reparación de automatismos eléctricos ISBN: 9788411037402</i></p> <p><i>Mantenimiento preventivo de redes de distribución de agua y saneamiento ISBN: 978-84-15648-84-0</i></p>

ÁREA DE MANTENIMIENTO

AUXILIAR DE MANTENIMIENTO	
MANUAL DE REFERENCIA	LABORES AUXILIARES DE OBRA ISBN: 978-84-1103-449-4 (IC EDITORIAL) TEMA 1: ACONDICIONAMIENTO DE TAJOS TEMA 2: ABASTECIMIENTO DE TAJOS Y ACOPIOS TEMA 3: OPERACIONES DE AYUDA A OFICIOS TEMA 4: OPERACIONES DE EXCAVACIÓN CON MEDIOS MANUALES DE POZOS Y ZANJAS TEMA 5: SEGURIDAD BÁSICA EN OBRAS DE CONSTRUCCIÓN
DOCUMENTACIÓN DE APOYO	<i>Mantenimiento preventivo de redes de distribución de agua y saneamiento ISBN: 978-84-15648-84-0</i>

DIRECCIÓN COMERCIAL VENTAS

OFICIAL DE PRIMERA	
MANUAL DE REFERENCIA	<p>Introducción al Turismo. OMT</p> <p><i>Capítulo 2, apartados 2.3.4: Los operadores turísticos</i></p> <p><i>Capítulos 3 y 4: Demanda y oferta turística</i></p> <p><i>Capítulo 9: Planificación y desarrollo de los destinos turísticos</i></p>
	<p>Introducción al Turismo. Análisis y Estructura</p> <p>Carlos Vogeler y Enrique Hernández Armand</p> <p><i>Capítulo 3: Evolución histórica del turismo en España</i></p> <p><i>Capítulo 8: La administración pública turística en España:</i></p> <p><i>El sector público y la gestión de destinos turísticos</i></p> <p><i>Capítulo 9: La competitividad en la industria turística;</i></p> <p><i>La gentrificación turística</i></p>
	<p>Distribución Turística.</p> <p>Asunción Fernández Villarán Ara / Ainara Rodríguez Zulaica y Ricardo Pastor Ruiz</p> <p><i>Capítulo 1, apartado 1.3: La intermediación en el sector turístico.</i></p> <p><i>Tipos de intermediarios</i></p> <p><i>Capítulo 2, apartado 2.4: Tendencias de la distribución turística. Formatos</i></p> <p><i>Capítulo 5: Comercialización del producto turístico especializado.</i></p>
	<p>Destinos Turísticos. Concepto y Estructura</p> <p>Francesc González Reverté</p> <p><i>Capítulo 3, apartado 3.5: La administración pública turística en España: el sector público y la gestión de destinos turísticos.</i></p>

DIRECCIÓN OPERATIVA ALOJAMIENTO

OFICIAL DE SEGUNDA	
Plataforma de Contratación del Sector Público	
MANUAL DE REFERENCIA	Guía de envío de comunicaciones a los licitadores enlace directo
	Guía General para Órganos de Contratación enlace directo
	Guía de gestión de preguntas y respuestas de los licitadores enlace directo
	Guía de Publicación de documentos relativos a una licitación enlace directo
	Guía de Rectificación y anulación de anuncios enlace directo
	Guía de Servicios de Licitación Electrónica para Órganos de Contratación I enlace directo
	Guía de Servicios de Licitación Electrónica para Órganos de Contratación II: enlace directo
Instrucción Interna de Contratación (31/03/2022) enlace directo	

DIRECCIÓN OPERATIVA RESTAURACIÓN

OFICIAL DE PRIMERA	
MANUAL DE REFERENCIA	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en Restauración Tema 1, 2, 3, y 4 ISBN:9788418384912 (EDITORIAL CEP)
	Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de post servicio en el restaurante Tema 1, 2 y 3 ISBN:9788418384936(EDITORIAL CEP)
	Servicio y atención al cliente en Restaurante Tema 1 y 2 ISBN:9788418391859 (EDITORIAL CEP)
	Diseño y procesos de servicio en Restauración Tema 1 y 3 ISBN: 978-84-17026-43-1 (IC EDITORIAL)
	Aprovisionamiento en Restauración Tema 1 ISBN: 978-84-17026-83-7 (IC EDITORIAL)

DIRECCIÓN DE RR.HH. Y GESTIÓN DE TALENTO FORMACIÓN

OFICIAL DE SEGUNDA

Introducción al Comportamiento Organizativo

STEPHEN P. ROBBINS

(Editorial PEARSON)

MANUAL DE REFERENCIA

DIRECCIÓN DE RR.HH. Y GESTIÓN DE TALENTO GESTIÓN ECONÓMICA DE PERSONAL

OFICIAL DE PRIMERA Y OFICIAL DE SEGUNDA

Contratación Laboral

Francisco Javier Gómez Sáez

(Editorial CEP)

MANUAL DE REFERENCIA

DIRECCIÓN DE RR.HH. Y GESTIÓN DE TALENTO GESTIÓN DE TALENTO

OFICIAL DE SEGUNDA	
MANUAL DE REFERENCIA	Introducción al Comportamiento Organizativo STEPHEN P. ROBBINS (Editorial PEARSON)

DIRECCIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA CONTABILIDAD

OFICIAL DE PRIMERA	
MANUAL DE REFERENCIA	Gestión Contable Rocío Prieto Panadero (Editorial CEP)

SECRETARÍA GENERAL DIRECCIÓN DE INVERSIONES COMPRAS

OFICIAL DE SEGUNDA	
Plataforma de Contratación del Sector Público	
MANUAL DE REFERENCIA	Guía de envío de comunicaciones a los licitadores enlace directo
	Guía General para Órganos de Contratación enlace directo
	Guía de gestión de preguntas y respuestas de los licitadores enlace directo
	Guía de Publicación de documentos relativos a una licitación enlace directo
	Guía de Rectificación y anulación de anuncios enlace directo
	Guía de Servicios de Licitación Electrónica para Órganos de Contratación I enlace directo
	Guía de Servicios de Licitación Electrónica para Órganos de Contratación II: enlace directo
	Instrucción Interna de Contratación (31/03/2022) enlace directo

SECRETARÍA GENERAL ASUNTOS GENERALES

OFICIAL DE SEGUNDA	
MANUAL DE REFERENCIA	Manual Ofimática Autor: Gema María Valentín López (Editorial CEP)
	Administración y gestión de las comunicaciones de la dirección Autor: Cristina de Alba Galván (Editorial CEP)
	Comunicación efectiva y trabajo en equipo Autor: Cristina de Alba Galván (Editorial CEP)



CONVOCATORIAS DE EMPLEO

PARADORES DE TURISMO S.M.E S.A