



Excluídos por non achegar documentación válida suficiente para participar no procedemento

Sede: 15027897 CIFP Paseo das Pontes

Ciclo: Servizos en restauración

47371590P LÓPEZ VÁZQUEZ, ZAIRA

Unidades de competencia solicitadas

- UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalería.
- UC1046_2 Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en barra e mesa.
- UC1047_2 Asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas.
- UC1048_2 Servir viños e prestar información básica sobre os mesmos.
- UC1049_2 Preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar-cafetería.
- UC1050_2 Xestionar o bar-cafetería.

32775222S RODRÍGUEZ SÁNCHEZ, MANUEL

Unidades de competencia solicitadas

- UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalería.
- UC1046_2 Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en barra e mesa.
- UC1047_2 Asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas.
- UC1048_2 Servir viños e prestar información básica sobre os mesmos.
- UC1049_2 Preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar-cafetería.
- UC1050_2 Xestionar o bar-cafetería.
- UC1052_2 Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en sala.

78800535M VILLAVERDE LOIS, PATRICIA

Unidades de competencia solicitadas

- UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalería.
- UC1048_2 Servir viños e prestar información básica sobre os mesmos.
- UC1049_2 Preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar-cafetería.
- UC1051_2 Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario independente, nos servizos de restauración.

Fin da listaxe do ciclo Servizos en restauración



Excluídos por non achegar documentación válida suficiente para participar no procedemento

Sede: 15027897 CIFP Paseo das Pontes

Ciclo: Cociña e gastronomía

32758481H ÁLVAREZ CID, CELIA

Unidades de competencia solicitadas

UC0259_2 Definir ofertas gastronómicas sinxelas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos

UC0260_2 Preelaborar e conservar toda clase de alimentos

UC0261_2 Preparar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais

UC0262_2 Preparar e presentar os pratos máis significativos das cociñas rexionais de España e da cociña internacional

UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalería.

32817764F DOPICO RIOS, VICENTE

Unidades de competencia solicitadas

UC0306_2 Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería-repostería.

UC0710_2 Elaborar e presentar produtos feitos a base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados.

UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalería.

32660689E GÓMEZ REMUIÑAN, MARIA LUISA

Unidades de competencia solicitadas

UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalería.

35570258E RODRÍGUEZ CORREA , CRISTINA

Unidades de competencia solicitadas

UC0259_2 Definir ofertas gastronómicas sinxelas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos

UC0261_2 Preparar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais

UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalería.

Fin da listaxe do ciclo Cociña e gastronomía

O director/a da sede

BEATRIZ JULIA LÓPEZ PRADO