

Cursos de Formación Profesional para el Empleo

Formación gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo

Cursos dirigidos a trabajadores/as del sector turístico de la Comunidad Valenciana

CdT Interior de Alicante

ENERO / JUNIO 2017

Cocina:

ELABORACIONES ARTESANALES PARA DESAYUNOS Y BUFFETS (Castalla), (8 h.)

Lunes 13 y martes 14 de febrero, 16:30 a 20:30 horas

TECNOLOGÍA CULINARIA: PROPIEDADES, COCINADO, NUEVAS TECNOLOGÍAS, CONSERVACIÓN Y ELABORACIÓN (Sax), (8 h.)

Lunes 6 y martes 7 de marzo, 16:30 a 20:30 horas

REPOSTERÍA TRADICIONAL DE SEMANA SANTA (Pinoso)

Lunes 20 y martes 21 de marzo, 16:30 a 20:30 horas

TAPAS MEDITERRÁNEAS (Mutxamel), (8 h.)

Lunes 27 y martes 28 de marzo, 16:30 a 20:30 horas

COCINA FUSIÓN: COMBINACIÓN DE COCINA ORIENTAL CON LA COCINA DE OCCIDENTE (Elche), (8 h.)

Lunes 3 y martes 4 de abril, 16:30 a 20:30 horas

DISEÑO Y PRESENTACIÓN DE PLATOS (Agost), (8 h.)

Lunes 24 y martes 25 de abril, 16:30 a 20:30 horas

COCINA VEGANA: CONCEPTO Y PRÁCTICA (Elche), (8 h.)

Lunes 15 y martes 16 de mayo, 16:30 a 20:30 horas

POSTRES CREATIVOS E INNOVADORES (Biar), (8 h.)

Lunes 22 y martes 23 de mayo, 16:30 a 20:30 horas

ESCANDALLOS Y RENTABILIDAD EN LA RESTAURACIÓN (Onil), (8 h.)

Lunes 5 y martes 6 de junio, 16:30 a 20:30 horas

TÉCNICAS DE ESPUMAS, GELES Y TRABAJOS DE SIFÓN PARA ELABORACIONES INNOVADORAS (Villena), (8 h.)

Lunes 5 y martes 6 de junio, 16:30 a 20:30 horas

Sala:

MIXOLOGÍA DEL RON Y VERMUT (Villena), (8 h.)

Lunes 30 y martes 31 de enero, 16:30 a 20:30 horas

TÉCNICAS DE CORTE Y SERVICIO DEL JAMÓN (Elche), (8 h.)

Lunes 13 y martes 14 de febrero, 16:30 a 20:30 horas

INICIACIÓN AL SERVICIO Y A LA CATA DE VINOS (Elche), (8 h.)

Lunes 20 y martes 21 de febrero, 16:30 a 20:30 horas

CONOCIMIENTO Y CATA DE DESTILADOS (Villena), (8 h.)

Lunes 22 y martes 23 de mayo, 16:30 a 20:30 horas

Gestión:

REVENUE MANAGEMENT PARA RESTAURANTES (Alcoy), (20 h.)

Lunes 5 al viernes 9 de junio, 16:30 a 20:30 horas

GESTIÓN DE SUBVENCIONES TURÍSTICAS (Alcoy), (8 h.)

Lunes 8 de mayo, 09:00 a 13:00 horas

Social Media:

INSTAGRAM: SACA EL MÁXIMO RENDIMIENTO A LA RED SOCIAL LIDER EN FOTOS Y VIDEOS (Muro de Alcoy), (8 h.)

Lunes 10 y martes 11 de abril, 16:30 a 20:30 horas

Seguridad e Higiene Alimentaria

RECICLAJE DE FORMACIÓN BÁSICA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS (Santa Pola), (5 h.)

Lunes 27 de marzo, 09:00 a 14:00 horas

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la secretaría virtual – www.cdt.gva.es -, adjuntando los archivos del D.N.I. o N.I.E., la última nómina o autónomo actualizado. 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscriptos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos a un curso 3 días antes de su inicio, vía web, correo-e o por teléfono. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75 % y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- En caso de no llegar al mínimo de admitidos se cancelará el curso. 8.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 9.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos debe contestar el mail de PRESELECCIONADO.



**DESCARGA
TU FUTURO
PROFESIONAL**

Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería, con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es

