

Cursos de Formación Profesional para el Empleo
Formación gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo

Cursos dirigidos a trabajadores/as del sector turístico

CdT Interior de Alicante

SEPTIEMBRE / DICIEMBRE 2017

Alojamiento:

ACTUALIZACIÓN EN LOS PROCEDIMIENTOS, EN EL DEPARTAMENTO DE PISOS (Alcoy), (32 h.)

Miércoles 18 al viernes 27 de octubre, 17:00 a 21:00 horas

Cocina:

ALGAS: VERDURAS DEL MAR. IDENTIFICACIÓN, USO Y CONOCIMIENTO DE LAS ALGAS EN LA COCINA (Elche), (8 h.)

Lunes 25 y martes 26 de septiembre, 16:30 a 20:30 horas

TAPAS MEDITERRÁNEAS II (Mutxamel), (8 h.)

Lunes 23 y martes 24 de octubre, 16:30 a 20:30 horas

POSTRES SALUDABLES Y SIN AZÚCAR (Castalla), (8 h.)

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

COCINA DE FUSIÓN: COMBINACIÓN DE COCINA ORIENTAL CON LA OCCIDENTAL (Elda), (8 h.)

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

COCINA CARDIOVASCULAR Y PARA CELIACOS (Novelda), (8 h.)

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

Gestión:

COMO CONSEGUIR EL CLIENTE SATISFECHO (Alcoy), (8h.)

Lunes 16 y martes 17 de octubre, 16:30 a 20:30 horas

COMO CREAR EVENTOS QUE GENEREN IMPACTO EN TU EMPRESA (Petrel), (8h.)

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

PERFECCIONAMIENTO EN ESCANDALLOS Y RENTABILIDAD EN LA RESTAURACIÓN (Onil), (16 h.)

Los miércoles 8, 15, 22 y 29 de noviembre, 16:30 a 20:30 horas

Sala:

ELABORACIONES SIN FUEGO EN SALA (Villena), (8 h.)

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

ELABORACIÓN Y DISEÑO DE UNA CARTA DE RESTAURANTE (Agost), (8 h.)

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

MASTER CLASS: VINOS DE PINOSO (Pinoso), (8 h.)

Lunes 23 y martes 24 de octubre, 16:30 a 20:30 horas

NUEVAS TÉCNICAS DE SERVICIO EN SALA (Cocentaina), (8 h.)

Martes 14 y miércoles 15 de noviembre, 16:30 a 20:30 horas

COCTELERÍA CREATIVA (Onil), (8 h.)

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

COCTELERÍA SIN ALCOHOL. COCTELERÍA SALUDABLE Y KILÓMETRO 0 (Elche), (8 h.)

Lunes 11 y martes 12 de diciembre, 16:30 a 20:30 horas

Social Media:

ACCIONES PARA POSICIONAR MI EMPRESA Y VENDER EN INTERNET (Biar), (8 h.)

Lunes 2 y martes 3 de octubre, 16:30 a 20:30 horas

Seguridad e Higiene Alimentaria

SEGURIDAD ALIMENTARIA, FORMACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS (5 h.)

Lunes 18 de septiembre, 09:00 a 14:00 horas (**Muro de Alcoy**)

Miércoles 18 de octubre, 09:00 a 14:00 horas (**Villena**)

Lunes 23 de octubre, 09:00 a 14:00 horas (**Ibi**)

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse a través de la secretaría virtual de la APP móvil Centros de Turismo o en 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 la APP móvil o 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

