

Cursos de Formación Profesional para el Empleo.

Dirigidos a personas en activo. Formación gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo.

COCINA:

PLACTON, USOS Y APLICACIONES CULINARIAS.

Lunes 28 y Martes 29 de Enero de 2019 de 16:00 a 20:00h

PLATOS DE CUCHARA MEDITERRÁNEOS

Lunes 18 y Martes 19 de Febrero de 2019 de 16:00 a 20:00h

COCINEROS/AS DE LA MARINA ALTA.

Lunes 04 y Martes 05 de Marzo de 2019 de 16:00 a 20:00h

PANADERÍA/PASTELERÍA/REPOSTERÍA

GRANDES CLÁSICOS DE LA REPOSTERÍA, RENOVADOS.

Lunes 11 y Martes 12 de Febrero de 2019 de 16:00 a 20:00h

LOS FRUTOS SECOS EN LA REPOSTERÍA

Lunes 25 y Martes 26 de Febrero de 2019 de 16:00 a 20:00h

MASAS BÁSICAS PARA COCAS Y PIZZAS.

Lunes 25 y Martes 26 de Marzo de 2019 de 16:00 a 20:00h

SERVICIO:

COCTELERÍA CLÁSICA. CONCEPTO, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN Y FAMILIAS DE CÓCTELES.

Del 28 de Enero al 04 de Marzo de 2019 17:00 a 20:00h (Solo los Lunes)

LAS COPAS DEL RESTAURANTE. VIDRIO O CRISTAL. ARMAS A TENER A CUENTA.

Miércoles 29 de Enero de 2019 de 16:00 a 20:00h

GESTIÓN, COMPRA Y VENTA DE VINOS PARA PROFESIONALES DEL SECTOR.

Del 06 de Febrero al 20 de Marzo de 2019 de 16:00 a 20:00h (Solo los Miércoles)

COCTELERÍA ESTIVAL: FROZEN, TIKI, SMOOTHIES Y BATIDOS.

Del 25 de Marzo al 27 de Mayo de 2019 de 17:00 a 20:00h (Solo los Lunes)

GESTIÓN/DIRECCIÓN

HOSPITALIDAD: ATENCIÓN Y FIDELIZACIÓN DE CLIENTES.

Jueves 31 de Enero y 07 de Febrero de 2019 de 16:00 a 20:00h

AUMENTA LA PRODUCTIVIDAD DE TU COCINA.

Jueves 14 y 21 de Febrero de 2019 de 16:00 a 20:00h

COACHING, EL CAMINO QUE CONDUCE AL ÉXITO DE TU VIDA PROFESIONAL Y PERSONAL.

Del 25 al 27 de Febrero de 2019 de 16:00 a 20:00h

EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LA HOSTELERÍA. CONSEJOS DE EUROPA

Jueves 28 de Febrero de 2019 de 16:00 a 20:00h

OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN EN EMPRESAS DE TURISMO NÁUTICO Y DEPORTIVO.

Del 07 al 28 de Marzo de 2019 de 16:00 a 20:00h (Solo los Jueves)

FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (5Horas)

Enero: 29 de Enero de 2019 (Martes) de 15:30 a 20:30h

Febrero: 19 de Febrero de 2019 (Martes) de 15:30 a 20:30h

Marzo: 26 de Marzo de 2019 (Martes) De 15:30 a 20:30h

CdT Dénia c/Falutx, s/n 03700 Dénia (Alicante)

T: 96 642 84 50 F: 96 642 84 51 correo-e:

cdt_denia@gva.es www.cdf.gva.es

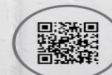
REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la secretaría virtual - www.cdt.gva.es -, adjuntando los archivos del D.N.I. o N.I.E., el documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número 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 inscritos 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



Download on the
App Store

GET IT ON
Google play