



GENERALITAT
VALENCIANA



Cursos de Formación Profesional para el Empleo.

Dirigidos a personas en activo.

Formación gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo.

COCINA / REPOSTERÍA

Guarniciones atractivas en la cocina actual. 8h.
05 y 06 marzo de 2019, de 16 a 20h.

Postres cremosos y mousses. 8h.
25 y 26 marzo de 2019, de 16 a 20h.

Emplatado para restaurantes: simetría y belleza
estética. 8h.
15 y 16 abril 2019, de 16 a 20h.

Salsas y vinagretas. 8h.
06 y 07 mayo de 2019, de 16 a 20h.

Las carnes rojas y sus piezas nobles. 8h.
08 y 09 mayo de 2019, de 16 a 20h.

Dulces en miniatura para coffee breaks y eventos 8h
13 y 14 mayo 2019, de 16 a 20h.

Platos frescos para verano: ensaladas y cremas. 8h
20 y 21 mayo de 2019, de 16 a 20h.

Pescados cocinados en cazuela. 8h.
27 y 28 mayo de 2019, de 16 a 20h.

Aperitivos en miniatura para cócteles y eventos. 8h
29 y 30 mayo 2019, de 16 a 20h.

SERVICIO

Coctelería molecular. 8h
06 y 07 marzo de 2019, de 16 a 20h.

Conocimiento y corte de jamón. 8h
27 y 28 marzo de 2019, de 16 a 20h.

Licuada y aguas aromatizadas. Opciones sin
alcohol para restaurantes.
13 y 14 mayo de 2019, de 16 a 20h.

Smoothies y cócteles saludables. 8h
16 y 23 mayo de 2019, de 16 a 20h.

GESTIÓN

Aplicación sistema APPCC y prácticas correctas
de higiene en el sector de helados y horchatas. 8h
13 y 14 mayo de 2019, de 16 a 20h.

Claves para gestionar mejor su negocio a
través del presupuesto de ingresos y gastos. 8h
22 y 23 mayo de 2019, de 16 a 20h.

Comunicación efectiva con PNL
(Programación Neurolingüística). 8h.
28 y 29 mayo de 2019, de 16 a 20h.

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Reciclaje en higiene alimentaria y
manipulación de alimentos 5h, de 15:30-20:30h.
5 ediciones: 27 febrero, 21 marzo, 11 abril,
23 mayo, 20 junio 2019.

Reciclaje en higiene alimentaria sector harinas
y derivados. 5h, de 08:30-13:30h.
13 junio de 2019.

Inglés para el sector turístico. 48h.
Del 08 abril al 8 mayo de 2019.
Lunes, martes, miércoles de 16 a 20h.

Primeros auxilios y emergencias en el
restaurante. 8h.
08 y 09 mayo de 2019, de 16 a 20h.

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de nuestra APP, adjuntando los archivos del D.N.I. o N.I.E., y 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.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos debe contestar el mail de PRESELECCIONADO.

CdT Gandia. Camí de l'Alqueria del Duc s/n. Grau de Gandia 46730

Telf.962845858 Fax: 962844805

Correo-e: cdt_gandia@gva.es www.cdt.gva.es



**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

