

## Formación Profesional para el empleo 1º Semestre 2021

Dirigido a personas en activo del sector turístico.

# CdT Castellón

### **FORMACIÓN ON-LINE**

#### **Gestión de Google ADS y Google Analytics (Nivel avanzado)**

Del 22 al 25 de febrero, de 10 a 12 h. (8 h.)

#### **Aplicaciones tecnológicas para DTI**

Martes 2 y jueves 4 de marzo, de 17 a 19:30 h. (5 h.)

#### **Gestión de Delivery y Take Away para restaurantes**

Del 22 de marzo al 22 de abril (50 h.)

#### **Técnicas de venta para agencias de viajes**

Del 22 al 25 de marzo, de 10 a 12 h. (8 h.)

#### **Optimización de estrategias de E-mail marketing**

Del 12 al 15 de abril, de 10 a 12 h. (8 h.)

#### **Test DISC aplicado a RRHH**

Martes 13 y miércoles 14 de abril, de 10 a 12 h. (4 h.)

#### **Lenguaje de signos**

Del 12 de abril al 12 de mayo, Lunes y miércoles, de 10 a 12 h. (20 h.)

#### **Herramientas y actuaciones básicas en el departamento de pisos**

Lunes 26 y martes 27 de abril, de 10 a 12 h. (4 h.)

#### **Creación de producto turístico para agencias de viajes**

Del 3 al 6 de mayo, de 10 a 12 h. (8 h.)

#### **Confianza y motivación del equipo**

Martes 4 y miércoles 5 de mayo, de 10 a 12 h. (4 h.)

#### **Gestión de reclamaciones y fidelización de clientes**

Del 10 al 13 de mayo, de 10 a 12 h. (8 h.)

#### **Diseño de folletos o carteles con CANVA**

Del 10 al 13 de mayo, de 10 a 12 h. (8 h.)

#### **Métodos y productos de limpieza**

Lunes 17 y martes 18 de mayo, de 10 a 12 h. (4 h.)

#### **Facebook ADS (Analizar campañas de redes sociales) - Nivel avanzado**

Del 24 al 27 de mayo, de 10 a 12 h. (8 h.)

#### **Trato al cliente invidente en visitas guiadas o museísticas**

Del 31 de mayo al 3 de junio, de 10 a 12 h. (8 h.)

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la APP "CdT Centros de Turismo" o a través de la web [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es) autorizando a consultar sus datos identificativos, o en caso contrario adjuntar NIF/NIE, NÓMINA o DARDE 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](http://www.cdt.gva.es) 5.- Los participantes deberán comprobar en su ZONA PRIVADA que han sido admitidos al curso. 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 financiada por 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/A, **es imprescindible** que el participante marque que le interesa el curso en su zona privada de la web, una vez esté PRESELECCIONADO/A.



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](http://www.cdt.gva.es)



## Formación Profesional para el empleo 1º Semestre 2021

Dirigido a personas en activo del sector turístico.

# CdT Castellón

### **FORMACIÓN PRESENCIAL**

#### **COCINA / REPOSTERÍA**

**Recetas y utilidades de la trufa de Castellón** (Alcalà-Alcossebre)

Lunes 1 de marzo, de 9 a 14 y de 15:30 a 18:30 h. (8 h.)

**El brioche: una alternativa dulce y salada**

Lunes 22 y martes 23 de marzo, de 9 a 13 h. (8 h.)

**La alcachofa: uso y aplicaciones** (Alcalà-Alcossebre)

Lunes 12 de abril, de 9 a 14 y de 15:30 a 18:30 h. (8 h.)

**Panes especiales: cereales, centeno espelta, quinoa...**

Lunes 26 y martes 27 de abril, de 9 a 13 h. (8 h.)

**Arroces secos y melosos innovadores** (Alcalà-Alcossebre)

Lunes 10 de mayo, de 9 a 14 y de 15:30 a 18:30 h. (8 h.)

**El helado artesano**

Lunes 24 y martes 25 de mayo, de 9 a 13 h. (8 h.)

#### **SERVICIO / SALA**

**Sumillería II**

Del 1 de marzo al 9 de abril, Lunes, miércoles y viernes, de 9 a 12 h. (Excepto último día de 9 a 13 h.) (40 h.)

**Iniciación a la coctelería** (Navajas)

Martes 2 de marzo, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

**El mundo de las Ginebras**

Lunes 29 de marzo, de 9 a 14 h. (5 h.)

**Vinos: Gestión, compra y venta en sala**

Del 12 de abril al 17 de mayo, Lunes, miércoles y viernes, de 9 a 12 h. Excepto último día de 9 a 11 h. (50 h.)

**Maridaje con cócteles**

Lunes 19 de abril, de 9 a 14 h. (5 h.)

**El mundo del vermouth**

Lunes 17 de mayo, de 9 a 14 h. (5 h.)

#### **ALOJAMIENTO**

**Ergonomía para camareras de piso**

Viernes 26 de marzo, de 9 a 13 h. (4 h.)

#### **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA**

**Marketing en Turismo Activo - Creación de producto**

Del 22 al 25 de marzo, de 10 a 14 h. (16 h.)

**Conducción de grupos por cavidades de baja dificultad – Interpretación Geológica**

Del 17 al 20 de mayo, de 10 a 14 h. (16 h.)

**Las fechas previstas de los cursos podrán verse alteradas según la evolución de la pandemia COVID-19**

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la APP "CdT Centros de Turismo" o a través de la web [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es) autorizando a consultar sus datos identificativos, o en caso contrario adjuntar NIF/NIE, NÓMINA o DARDE 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](http://www.cdt.gva.es). 5.- Los participantes deberán comprobar en su ZONA PRIVADA que han sido admitidos al curso. 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 financiada por 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/A, es imprescindible que el participante marque que le interesa el curso en su zona privada de la web, una vez esté PRESELECCIONADO/A.



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](http://www.cdt.gva.es)



## Formación Profesional para el empleo 1º Semestre 2021

Dirigido a personas desempleadas.

Formación gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo.

# CdT Castellón

### FORMACION PRESENCIAL

#### **COCINA**

**Operaciones Básicas de Restaurante y Bar (290 h.)**  
**CERTIFICADO PROFESIONALIDAD HOTR0208**

Del 1 de marzo al 31 de mayo. De lunes a viernes,  
de 9:30 a 15 h. (excepto miércoles de 9:30 a 16 h.)

**Operaciones Básicas de Cocina (350 h.)**  
**CERTIFICADO PROFESIONALIDAD HOTR0108**

Del 1 de marzo al 9 de junio. De lunes a viernes, de 8:30  
a 14:30 h. (excepto miércoles de 8:30 a 15:30 h.)

**Operaciones Básicas de Restaurante y Bar (290 h.)**  
**CERTIFICADO PROFESIONALIDAD HOTR0208**

Del 3 de mayo al 21 de julio. Lunes, jueves y viernes, de  
9:30 a 15 h. Martes y miércoles, de 9:30 a 16 h.

#### **ALOJAMIENTO**

**Camarero/a de pisos (Oropesa del Mar) (90 h.)**

Del 22 de febrero al 17 de marzo, de lunes a viernes,  
de 9 a 14h.

### **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA**

**Salvamento acuático para piscinas comunitarias y de  
hoteles (Peñíscola) (120 h.)**

Del 27 de abril al 28 de mayo, De lunes a viernes,  
de 9 a 14 h.

### **FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS**

**Todas las ediciones en CdT Castellón, de 9 a 14 h. (5 h.)**

Jueves 4 de marzo

Jueves 25 de marzo

Jueves 22 de abril

Jueves 20 de mayo

Jueves 17 de junio

**Las fechas previstas de los cursos podrán verse  
alteradas según la evolución de la pandemia  
COVID-19**

**CdT Castellón C/Astrònom Pierre Mechain, 2 – 12100  
Grao de Castellón T: 964 73 98 00 F: 964 73 98 01  
correo-e: [cdt\\_castellon@gva.es](mailto:cdt_castellon@gva.es) [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es)**

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la APP "CdT Centros de Turismo" o a través de la web [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es) autorizando a consultar sus datos identificativos, o en caso contrario adjuntar NIF/NIE, DARDE, DARDE Mejora de Empleo o NÓMINA 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](http://www.cdt.gva.es) 5.- Los participantes deberán comprobar en su ZONA PRIVADA que han sido admitidos al curso. 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/A, **es imprescindible** que el participante marque que le interesa el curso en su zona privada de la web, una vez esté PRESELECCIONADO/A.



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](http://www.cdt.gva.es)

