

## Programación 1er. semestre de 2021

### Centro de Turismo de Elx - Escuela Municipal de Hosteleria

C/President Lázaro Cárdenas del Río, 1 (Elx)

#### FORMACION CONTÍNUA PARA PREFERENTEMENTE

##### TRABAJADORES/AS EN ACTIVO

###### Cocina/ Reposteria

###### - COCINA CON PRODUCTOS SILVESTRES DEL CAMP DE ELX

Lunes: 1 de marzo y 31 de mayo ; de 09.00 a 13.00 h. 8 horas.

###### - APLICACIONES CULINARIAS PESCADO DE SANTA POLA

Lunes: 15,22 y 29 de marzo. ; de 09.00 a 13.00 h. 12 horas.

###### - ARROCES Y OLLETAS

Lunes: 19 y 26 de abril. ; de 09.00 a 13.00 h. 8 horas.

###### - APLICACIONES CULINARIAS DEL DATIL

Lunes: 3 de mayo. ; de 09.00 a 14.00 h. 5 horas.

###### Sala

###### - APLICACIONES CULINARIAS DE LA GRANADA

Lunes: 8 de marzo ; de 09.00 a 14.00 h. 5 horas.

###### - COCTELERIA KMZERO

Lunes: 10,17 y 24 de mayo; de 09.00 a 13.00 h. 12 horas.

###### - CONOCIMIENTO Y CATA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Días: 19 y 20 de mayo ; de 09.00 a 13.00 h. 8 horas.

###### - TÉCNICAS DE CORTE Y SERVICIO DEL JAMÓN

Lunes: 7 y 14 de junio; de 09.00 a 13.00 h. 8 horas.

###### - EL MUNDO DEL CAFÉ

Lunes: 21 de junio; de 09.00 a 14.00 h. 5 horas.

###### - LOS QUESOS DEL CAM DE ELX

Lunes: 28 de junio; de 09.00 a 14.00 h. 5 horas.

#### FORMACION OCUPACIONAL PARA DESEMPLEADOS

##### CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

###### Cocina/ Reposteria

###### - OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA(HOTR0108)

**Fecha:** Del 15 de febrero al 26 de junio de 2021

**Horario:** De Lunes: a viernes, de 15.30 a 19.30h.

**Duración:** 350 horas.

**Prueba de Selección:** Lunes, 8 de febrero de 2021, a las 09.30h.

**Lugar:** Aula de cocina de la Escuela Municipal Hosteleria Elche.

###### Sala

###### - OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR(HOTR0208)

**Fecha:** Del 16 de febrero al 4 de junio de 2021

**Horario:** De Lunes: a viernes, 09.00 a 13.00h.

**Duración:** 290 horas.

**Prueba de Selección:** Martes, 9 de febrero de 2021, a las 09.30h.

**Lugar:** Aula de cocina de la Escuela Municipal Hosteleria Elche.

**Formación Complementaria** cuatro cursos de:

###### - MANIPULACIÓN De ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALERGENOS.

-Miercoles, 17 de marzo de 2021; de 09.00 a 14.00h.5 horas.

-Miercoles, 14 de abril de 2021; de 09.00 a 14.00h.5 horas.

-Miercoles, 19 de mayo de 2021; de 09.00 a 14.00h.5 horas.

-Miercoles, 16 de junio de 2021; de 09.00 a 14.00h.5 horas.

**Lugar:** Auditorio de la Escuela Municipal Hosteleria Elche.

**REQUISITOS DE ADMISIÓN:** 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse en la web [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es) adjuntando D.N.I. / N.I.E. y NÓMINA o DARDE en vigor o también puede autorizar la consulta PAI al rellenar la inscripción. 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, así como pueden consultarlo en la web o la APP. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes se pueden consultar en [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es) 5.- La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. Para poder ser SELECCIONADO imprescindible marcar que le interesa el curso en su zona privada de la web, una vez esté PRESELECCIONADO/A. 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. 7.- La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana.



Ajuntament d'Elx



Accedix de manera fàcil a tota la formació que la Xarxa CdT t'oferix perquè sigues un professional del turisme i l'hostaleria amb futur i èxit laboral.

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

