

# Formación Profesional para el Empleo 1er Semestre 2021

## CdT Gandia

### Formación con Certificado de Profesionalidad

*Cursos dirigidos preferentemente a personas en situación de desempleo.*

**Operaciones básicas de cocina. (HOTR0108) 350h.**

Fechas: Del 22 de marzo al 18 de junio de 2021.

Horario: De lunes a jueves de 9 a 15h; viernes de 9 a 14h.

Fecha selección: 2 de marzo a las 9:30h.

**Operaciones básicas de restaurante y bar. (HOTR0208) 290h.**

Fechas: Del 3 de mayo al 2 de julio de 2021.

Horario: De lunes a viernes de 9 a 15h.

Fecha selección: 15 de abril a las 9:30h.

### Formación Complementaria

**Formación básica en higiene alimentaria, manipulación de alimentos y gestión de alérgenos. 5h,**

*(Para desempleadas/os).* 17 marzo 2021 de 9:30 a 14:30h.

28 abril 2021 de 15:30 a 20:30h.

**2 junio 2021 de 9:30 a 14:30h.**

**Taller de emprendimiento y nuevos valores empresariales turísticos. 20h,** De lunes a jueves de 9:00 a 14:00h.

1ª edición: del 8 al 11 de marzo. 2ª del 22 al 25 de marzo.

*(Para desempleadas/os)*

**Reciclaje en higiene alimentaria, manipulación de**

**alimentos y gestión de alérgenos. 5h, *(Para profesionales***

*en activo)* 24 marzo, 21 abril 2021 de 9:30 a 14:30h.

**17 mayo 2021 de 15:30 a 20:30h.**

**26 mayo 2021 de 16:00 a 21:00h. (Oliva)**

**Reciclaje en higiene alimentaria y gestión de alérgenos.**

**SECTOR HARINAS Y DERIVADOS. 5h, 15:30 a 20:30h.**

**19 mayo 2021. *(Para profesionales en activo)***

### Formación Online

*Cursos dirigidos preferentemente a profesionales en activo del sector turístico.*

**Repostería especial de Semana Santa.**

Del 8 al 10 de marzo 2021 de 16:30 a 19:30h.

**Postres individuales de Km 0.**

Del 19 al 21 de abril 2021 de 16:30 a 19:30h.

**Pasteles para el café: gourmandises y petit fours.**

Del 24 al 26 de mayo 2021 de 16:30 a 19:30h.

### Formación presencial

*Cursos dirigidos preferentemente a profesionales en activo del sector turístico.*

**Gestión de la bodega del restaurante.**

22 y 23 de marzo 2021 de 9:30 a 12:30h.

**Texturizantes en cocina pastelería.**

13 y 14 de abril 2021 de 9:30 a 12:30h.

**Gestión del restaurante.**

19 y 20 de abril 2021 de 9:30 a 12:30h.

**Reactivación de restaurantes y bares en la era del Covid19.**

26 y 27 de abril 2021 de 16:00 a 19:00h.

**La técnica del arroz y aplicaciones novedosas.**

3 y 4 de mayo 2021 de 9:30 a 12:30.

### CdT Gandia

Camí de l'Alqueria del Duc, s/n

46730 Grau de Gandia

Tel: 962845858 / e-mail: [cdt\\_gandia@gva.es](mailto:cdt_gandia@gva.es)

**REQUISITOS DE ADMISIÓN:** 1. Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la "Zona privada" de [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es) o a través de nuestra APP, adjuntando: DNI o NIE + Justificante de Empresa del sector Turismo (nómina o recibo de autónomo reciente) o DARDE (personas en situación de desempleo). 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 que han sido admitidos a un curso 3 días antes de su inicio, vía web, email 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/A, es imprescindible que el participante marque que le interesa el curso en su zona privada de la web, una vez esté PRESELECCIONADO/A. 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)

