

CdT "Domingo Devesa" - Benidorm

Formación Profesional para el Empleo Septiembre - Diciembre 2021

Cursos dirigidos preferentemente a personas en desempleo

Formación gratuita, cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana

RESTAURACIÓN

Formación básica en higiene alimentaria, manipulación de alimentos y gestión de alérgenos

5 h. - 23 de septiembre, de 9:00 a 14:00 h.

Técnicas de plancha y showcooking

40 h. - del 27 de septiembre al 8 de octubre, de 9:30 a 13:30 h.

Formación básica en higiene alimentaria, manipulación de alimentos y gestión de alérgenos

5 h. - 14 de octubre, de 9:00 a 14:00 h.

Cocina (Certificado de profesionalidad nivel 2 H0TR0408)

810 h. - del 18 de octubre de 2021 al 14 de junio de 2022, lunes y martes de 9:00 a 16:30 h., miércoles, jueves y viernes de 9:00 a 14:00 h. Prueba de selección: 5 de octubre a las 10:00 h.

Servicios de Restaurante (Certificado de profesionalidad nivel 2 H0TR0608)

580 h. - del 19 de octubre de 2021 al 14 de abril de 2022, lunes y martes de 9:00 a 16:30 h., miércoles, jueves y viernes de 9:00 a 14:00 h. Prueba de selección: 5 de octubre a las 10:00 h.

Operaciones básicas de cocina / Ayudante de cocina (Certificado de profesionalidad nivel 1 H0TR0108)

350 h. - del 25 de octubre de 2021 al 18 de febrero de 2022, lunes y martes de 9:00 a 16:30 h., miércoles, jueves y viernes de 9:00 a 14:00 h. Prueba de selección: 18 de octubre a las 10:00 h.

Repostería (Certificado de profesionalidad nivel 2 H0TR0509)

500 h. - del 2 de noviembre de 2021 al 3 de mayo de 2022, de 9:00 a 14:00 h. Prueba de selección: 25 de octubre a las 10:00 h.

Operaciones básicas de restaurante y bar - Ayudante de camarero/a (Certificado de profesionalidad nivel 1 H0TR0208)

290 h. - del 3 de noviembre de 2021 al 17 de febrero de 2022, lunes y martes de 9:00 a 16:30 h., miércoles, jueves y viernes de 9:00 a 14:00 h. Prueba de selección: 26 de octubre a las 10:00 h.

Formación básica en higiene alimentaria, manipulación de alimentos y gestión de alérgenos

5 h. - 4 de noviembre, de 9:00 a 14:00 h.

Iniciación al trabajo con chocolate

40 h. - 8, 9, 10, 11, 22, 23, 24 y 25 de noviembre, de 9:00 a 14:00 h.

Formación básica en higiene alimentaria, manipulación de alimentos y gestión de alérgenos

5 h. - 2 de diciembre, de 9:00 a 14:00 h.

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Soporte Vital Básico (SVB) y uso de Desfibrilación Externa Automática (DEA)

8 h. - 20 y 21 de septiembre, de 9:30 a 13:30 h.

Socorrismo en playas

160 h. - del 27 de septiembre al 12 de noviembre, de 9:00 a 14:00 h.

Lengua de Signos y SAAC nivel I

20 h. - del 27 de septiembre al 3 de noviembre, lunes y miércoles de 18:00 a 20:00 h. * **ON LINE**

Gestión administrativa en empresas turísticas: Contabilidad

50 h. - del 27 de septiembre al 18 de noviembre, lunes, miércoles y jueves de 17:00 a 19:30 h. * **ON LINE**

Gestión administrativa en empresas turísticas: Nóminas

50 h. - del 27 de septiembre al 18 de noviembre, lunes, miércoles y jueves de 17:00 a 19:30 h. * **ON LINE**

Lengua de Signos y SAAC nivel I

20 h. - del 5 al 21 de octubre, martes y jueves de 9:30 a 13:30 h.

Soporte Vital Básico (SVB) y uso de Desfibrilación Externa Automática (DEA)

8 h. - 14 y 15 de octubre, de 9:30 a 13:30 h.

Soporte Vital Básico (SVB) y uso de Desfibrilación Externa Automática (DEA)

8 h. - 2 y 3 de noviembre, de 9:30 a 13:30 h.

Primeros auxilios

40 h. - del 22 de noviembre al 3 de diciembre (excepto 29 y 30 de noviembre), de 9:00 a 14:00 h.

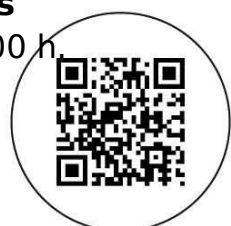
Soporte Vital Básico (SVB) y uso de Desfibrilación Externa Automática (DEA)

8 h. - 13 y 14 de diciembre, de 9:30 a 13:30 h.

ALOJAMIENTO

Operaciones básicas de pisos en alojamientos (Certificado de profesionalidad nivel 1 H0TA0108)

380 h. - del 26 de octubre de 2021 al 23 de marzo de 2022, de 9:00 a 14:00 h. Prueba de selección: 19 de octubre a las 10:00 h.



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

