

## Programación 2º semestre de 2021

### Centro de Turismo de Alicante

#### FORMACIÓN MODALIDAD ONLINE

**PROTOSCOLOS PARA LA GESTIÓN DE CONFLICTOS INTERPERSONALES** (4 horas).

Día 20 de septiembre y 20 de octubre de 10.00 a 12.00h.

**SISTEMAS DE CALIDAD TURÍSTICA CERTIFICADA PARA HOSTELERIA** (2 horas).

Día 21 de septiembre De 09.00 a 11.00h.

**GESTIONAR LA TECNOLOGÍA EN EMPRESAS TURÍSTICAS** (8 h)

Del 5 al 13 de octubre de 10.00 a 12.00h

**MARKETING DE VENTAS. METODOLOGIA FUNNEL** (6 horas).

Del 26 al 28 de octubre de 10.00 a 12.00h.

**TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN ONLINE** (6 horas).

Del 16 al 18 de octubre de 10.00 a 12.00h.

**MICROEXCELENCIA. LAS REGLAS DE LA GANANCIA MARGINAL DEL 1%** (3 horas).

Días 30 de noviembre y 1 de diciembre de 10.00 a 11.30h.

#### FORMACIÓN MODALIDAD PRESENCIAL CON CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

**OPERACIONES BASICAS DE PASTELERIA (CERTIF. DE PROF.**

**HOTR109)** (410 horas).

Del 13 de octubre del 2021 al 7 de marzo de 2022 de 08.30 a 13.30h.

Prueba de selección día 28 de septiembre a las 09.30h.

**SUMILLERÍA (CERTIF. PROF. HOTR0209)** (730 horas).

Del 13 de octubre al 13 de junio de 2022 de 08.30 a 13.30h

Prueba de selección 29 de septiembre a las 09.30h.

**COCINA (CERTIF. DE PROF. HOTR0408)** (810 horas).

Del 20 de octubre al 20 de junio de 2022 de 09.00 a 16.00h.

Prueba de selección 6 de octubre a las 09.30h.

**RECEPCION EN ALOJAMIENTOS (CERTIF. PROF. HOTA308)** (630 h)

Del 20 de octubre al 8 de mayo de 2022 de 09.00 a 14.00h

Prueba de selección 13 de octubre a las 09.30h.

**SERVICIOS DE RESTAURANTE (CERTIF. PROF. HOTR0608)** (580 h).

Del 25 de octubre al 23 de mayo de 09.00 a 16.00h

Prueba de selección 14 de octubre a las 09.30h.

#### FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

**HIGIENE ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS** (5 horas).

Viernes 24 de septiembre de 09.00 a 14.00h.

Viernes 15 de octubre de 09.00h a 14.00h

Viernes 12 de noviembre de 09.00 a 14.00

#### FORMACIÓN MODALIDAD PRESENCIAL

**GESTIÓN DE EVENTOS EN GASTRONOMÍA** (24 horas).

Del 24 al 26 de septiembre de 10.00 a 18.00h. (se imparte en IFA)

**VINOS DE PAGO Y DE AUTOR DE LA C. VALENCIANA** (5 horas).

Día 18 de octubre de 09.00 a 14.00h.

**EL CONTRATO DE VIAJE COMBINADO Y SERVICIOS VINCULADOS**

(8 horas). Días 18 y 19 de octubre de 16.00 a 20.00h.

**COCCIONES A BAJA TEMPERATURA** (8 horas).

Días 25 y 26 de octubre de 09.30 a 13.30h.

**SALAR, AHUMAR Y MARINAR** (12 horas).

Del 8 al 10 de noviembre de 09.30 a 13.30h.

**TINTOS DE FRANCIA: BORGONA, RODANO, BURDEOS, LOIRA Y LANGUEDOC** (5 horas).

Día 11 de noviembre de 09.00 a 14.00h.

**ELABORACIÓN DE CAFES ESPECIALES CON Y SIN LICOR** (8 horas).

Días 15 y 16 de noviembre de 09.00 a 13.00h.

**DECORACION NAVIDEÑA SOSTENIBLE** (8 horas).

Días 16 y 17 de octubre de 16.00 a 20.00h.

**MARIDAJE VINOS DOP PARA COCINEROS** (8 horas).

Días 22 y 23 noviembre de 09.30 a 13.30h.

**TÉCNICAS PARA ELIMINAR EL ESTRÉS EN EL DEPARTAMENTO DE PISOS** (8 horas).

Día 22 de noviembre de 09.00a 14.00h. y de 15.00 a 18.00h.

**EL NUEVO LIDER. MENTOR, COACH Y SPONSOR** (8 horas).

Días 24 y 25 de noviembre de 16.00 a 20.00h.

**COCINA CON TURRÓN** (8 horas).

Días 29 y 30 de noviembre de 09.30 a 13.30h.

**WHATSAPP BUSINESS PARA OFICINAS DE TURISMO** (8 horas).

Día 1 de diciembre de 09.00 a 14.00 h y de 15.00 a 18.00h.

**REPOSTERÍA ARTÍSTICA: MACARRONS Y SOUFLÉS** (8 horas).

Días 13 y 14 de diciembre de 09.30 a 13.30h.

**INTERPRETACIÓN DEL PATRIMONIO GEOLOGICO** (8 horas).

Días 13 y 14 de diciembre. De 16.00 a 20.00,

**TECNICAS DE CORTE Y SERVICIO DE JAMÓN** (8 horas).

Días 15 y 16 de diciembre de 09.00 a 13.00h.

**VINOS DE JEREZ VERSUS CHAMPAGNE** (5 horas).

Día 20 de diciembre de 09.00 a 14.00h.

**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 es 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.



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)

