

## Cursos de Formación Profesional para el Empleo. 2º Semestre 2021.

### Dirigidos a personas desempleadas.

### Formación gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo.

### CdT Torreveja.

#### CURSOS CON CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

##### COCINA (HOTR0408) Nivel 2

Del 18 de octubre de 2021 al 30 de mayo de 2022, de lunes a viernes, de 9:00 a 16:00 h.

**Fecha límite de inscripción:** 6 de octubre de 2021. **Prueba de selección:** 7 de octubre a las 12h.

Duración: 810 horas.

##### SERVICIOS DE RESTAURANTE (HOTR0608) Nivel 2

Del 2 de noviembre de 2021 al 11 de mayo de 2022, de lunes a viernes, de 9:30 a 16:00 h.

**Fecha límite de inscripción:** 25 de octubre de 2021. **Prueba de selección:** 26 de octubre a las 12h.

Duración: 580 horas.

##### REPOSTERÍA (HOTR0509) Nivel 2

Del 8 de noviembre de 2021 al 29 de abril de 2022, de lunes a viernes, de 9:00 a 14:00 h.

**Fecha límite de inscripción:** 2 de noviembre de 2021. **Prueba de selección:** 3 de noviembre a las 12h.

Duración: 500 horas.

##### OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (HOTR0108) Nivel 1

Del 15 de noviembre de 2021 al 8 de marzo de 2022, de lunes a viernes, de 9:00 a 15:00 h.

**Fecha límite de inscripción:** 8 de noviembre de 2021. **Prueba de selección:** 9 de noviembre a las 12h.

Duración: 350 horas.

##### OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (HOTR0208) Nivel 1

Del 22 de noviembre de 2021 al 4 de marzo de 2022, de lunes a viernes, de 9:30 a 15:00 h.

**Fecha límite de inscripción:** 15 de noviembre de 2021. **Prueba de selección:** 16 de noviembre a las 12h.

Duración: 290 horas.

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es), adjuntando los archivos del D.N.I. o N.I.E., y el documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos 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 que han sido admitidos a un curso 3 días antes de su inicio, vía web, correo-e 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 en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es)



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)



## Cursos de Formación Profesional para el Empleo. 2º Semestre 2021. Dirigidos Preferentemente a Profesionales en Activo del Sector Turístico.

### CdT Torrevieja

#### COCINA/REPOSTERÍA

##### [Pastelería de catering](#)

Del 27 al 29 de septiembre, de 9:30 a 13:30 h. (12h.)

##### [Clásicos de la cocina internacional aplicados a nuestra gastronomía](#)

Del 4 al 6 de octubre, de 9:30 a 13:30 h. (12h.)

##### [Mini huertos para restaurante](#)

25 y 26 de octubre, de 9:30 a 13:30 h. (8h.)

##### [Petits Fours](#)

8 y 9 de noviembre, de 9:30 a 13:30 h. (8h.)

##### [Cocina Vega Baja, guisos tradicionales](#)

15 y 16 de noviembre, de 9:30 a 13:30 h. (8h.)

##### [Postres navideños, nuevas tendencias](#)

Del 22 al 24 de noviembre, de 9:30 a 13:30 h. (12h.)

##### [Elaboraciones dulces y saladas: productos de la Comunidad Valenciana y maridaje](#)

29 y 30 de noviembre, de 9:30 a 13:30 h. (8h.)

##### [Cocina Vega Baja, platos del mar](#)

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

#### SERVICIO

##### [Técnicas de corte y emplatado de jamón](#)

Del 4 al 6 de octubre, de 9:30 a 13:30 h. (12h.)

##### [Quesos, cata y maridaje](#)

18 y 19 de octubre, de 9:30 a 13:30 h. (8h.)

##### [Elaboración y presentación de cafés e infusiones, lattear y cafés especiales](#)

Del 25 al 27 de octubre, de 9:30 a 13:30 h. (12h.)

##### [La coctelería de catering y eventos](#)

15 y 16 de noviembre, de 9:30 a 13:30 h. (8h.)

##### [Neomarketing: una carta de coctelería para vender](#)

Del 13 al 15 de diciembre, de 9:30 a 13:30 h. (12h.)

##### [El aceite de oliva en el servicio de sala](#)

20 de diciembre, de 9:30 a 13:30 h. (4h.)

#### GESTIÓN

##### [Gestión de opiniones negativas en Tripadvisor](#)

18 y 19 de octubre, de 9:30 a 13:30 h. (8h.)

##### [Casos de éxito de destinos turísticos en comunicación digital y redes sociales](#)

4 y 5 de octubre, de 9:30 a 13:30 h. (8h.)

##### [La artesanía salinera](#)

Del 18 al 20 de octubre, de 9:30 a 13:30 h. (12h.)

##### [Máxima rentabilidad para tu negocio a través de la geolocalización](#)

29 y 30 de noviembre, de 9:30 a 13:30 h. (8h.)

#### CURSOS ON LINE

##### [Gestión medioambiental en las empresas de hostelería](#)

Del 13 al 15 de octubre, de 9:30 a 12:30 h. (9h.)

##### [¿Por qué comer de temporada?](#)

##### [Propiedades de "la temporada"](#)

20 de octubre, de 9:30 a 12:30 h. (3h.)

##### [Etiquetado nutricional de alimentos](#)

Del 2 al 4 de noviembre, de 9:30 a 12:30 h. (9h.)

##### [Delivery Healthy:](#)

##### [platos sanos y fáciles de llevar](#)

10 de noviembre, de 10:00 a 12:00 h. (2h.)

##### [Alimentos de moda:](#)

##### [¿Qué tienen los superalimentos?](#)

17 de noviembre, de 10:00 a 12:00h. (2h.)

#### JORNADAS

##### [Jornada informativa de apartamentos turísticos realizada por Turisme Comunitat Valenciana](#)

25 de octubre, de 9:30 a 12:30 h. (3h.)

##### [Jornada formativa de modelo de destinos turísticos inteligentes de la CV realizada por Invat.tur](#)

8 de noviembre, de 9:30 a 12:30 h. (3h.)

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es), adjuntando los archivos del D.N.I. o N.I.E., y el documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos 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 que han sido admitidos a un curso 3 días antes de su inicio, vía web, correo-e 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 en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es)



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.



## Cursos de Formación Profesional para el Empleo. 2º Semestre 2021. Dirigidos a profesionales en activo del sector turístico y a personas en situación de desempleo. CdT Torreveja

### FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS.

[Miércoles, 22 de septiembre de 2021.](#)

[Martes, 26 de octubre de 2021.](#)

[Miércoles, 17 de noviembre de 2021.](#)

[Miércoles, 15 de diciembre de 2021.](#)

**Horario: de 9:00 a 14:00 h.**

**Duración: 5 horas.**

Objetivos:

Que los participantes obtengan los conocimientos necesarios para realizar la manipulación de alimentos y gestión de alérgenos sin que suponga un riesgo para la salud de los consumidores, garantizando que se dispone de la formación adecuada a su puesto de trabajo en dicha materia, de acuerdo con la normativa vigente.

Contenidos:

- Importancia de la higiene alimentaria. Conceptos básicos.
- Higiene del manipulador de alimentos.
- Instalaciones, equipo: L+D.
- Recepción de materias primas y almacenamiento.
- Preparación, cocinado y servicio de comidas.
- Gestión de alérgenos en hostelería: buenas prácticas e información al consumidor.

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es), adjuntando los archivos del D.N.I. o N.I.E., y el documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos 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 que han sido admitidos a un curso 3 días antes de su inicio, vía web, correo-e 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 en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es)



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)

