GENERALITAT VALENCIANA · CdT · L'EXQUISIT mediterrani · Unió Europea
Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur

Formació Professional per a l'Ocupació 2on Semestre 2021

CdT Gandia

Formació amb Certificat de Professionalitat

Cuina. (HOTR0408) 810h.

Dates: Del 13 d'octubre 2021 al 4 de juny de 2022. Data selecció: 29 setembre, a les 9:30h.
Horari: Dilluns i divendres de 9 a 14h; dimarts, dimecres i dijous de 9 a 15h.

Operacions bàsiques de pastisseria. (HOTR0109) 410h.

Dates: Del 13 d'octubre a 11 de febrer de 2022. Data selecció: 30 setembre, a les 9:30h.
Horari: Dilluns i divendres de 9 a 14h; dimarts, dimecres i dijous de 9 a 15h.

Servici de restaurant. (HOTR0608) 580h.

Dates: Del 2 de novembre 2021 al 20 d'abril de 2022. Data de selecció: 27 octubre, a les 9:30h.
Horari: Dilluns i divendres de 9 a 14h; dimarts, dimecres i dijous de 9 a 15h.

Formació Presencial

Cuina tradicional valenciana. 60h.

Dates: Del 25 d'octubre al 17 de novembre 2021.
Horari: Dilluns, dimarts i dimecres de 9 a 14:30h.
Data de selecció: 19 octubre a les 9:30h.

Emocions, marketing i gestuologia en la venda. 30h.

Dates: Del 18 al 25 d'octubre 2021.
Horari: De dilluns a divendres de 9 a 14h.

Bases teòriques per a realitzar maridatges: Criteris científics, organolèptics i emocionals. 30h.

Dates: 24 i 25 de novembre; 1, 2 i 3 de desembre 2021.
Horari: De 9 a 15h.
Data de selecció: 16 novembre a les 9:30h.

Taller d'emprendedoria i nous valors empresarials turístics. 20h.

Horari: De dilluns a dijous de 9 a 14h.
1ª edició: del 27 al 30 de setembre 2021. 2ª edició: del 25 al 28 d'octubre 2021.

Formació bàsica en higiene alimentària, manipulació d'aliments i gestió d'al.lèrgens. 5h.

28 setembre 2021, 26 octubre 2021, 14 desembre 2021, horari: de 9 a 14h
22 novembre 2021 horari de 15 a 20h a Oliva,
30 novembre 2021 horari de 15 a 20h.

CdT Gandia
Camí de l'Alqueria del Duc, s/n. C.P. 46730 Grau de Gandia
Tel: 962845858 / e-mail: cdt_gandia@gva.es

REQUISITS D'ADMISSIÓ: **1.** Les sol·licituds hauran de formalitzar-se telemàticament a través de la "Zona Privada" de www.cdt.gva.es o a través de la nostra APP, adjuntant: **DNI** o **NIE** + **Justificant d'Empresa del sector Turisme** (nòmina o rebut d'autònom recent) o **DARDE** (persones en situació de desocupació). **2.** El curs es podrà anul·lar, si no es completa el nombre de places establides. **3.** Les places són limitades. Les dates i horaris del curs poden patir variacions. En tal cas es comunicaran via correu electrònic a tots els inscrits. **4.** Els criteris específics d'admissió de participants i proves de selecció es poden consultar en www.cdt.gva.es **5.** Els participants hauran de comprovar que han sigut admesos a un curs 3 dies abans del seu inici, via web, email o per telèfon. La preinscripció a un curs no suposa la seua admissió a aquest. **6.** Per a rebre el diploma del curs, s'haurà de tindre una assistència mínima del 75% i superar les proves que demostren l'aprofitament d'aquest. La matrícula és gratuïta i està cofinançada pel Fons Social Europeu i la Generalitat Valenciana. **7.** Si no justifica la no assistència al curs, no podrà fer un altre en el semestre. **8.** - Per a poder ser SELECCIONAT/DA és imprescindible que el participant marque que li interessa el curs en la seua zona privada de la web, una vegada estiga PRESELECCIONAT/ADA.

Download on the App Store · ANDROID APP ON Google play

Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostalería con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es

GENERALITAT VALENCIANA

CdT

L'EXQUISIT mediterrani

Unió Europea
Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur

Formació Professional per a l'Ocupació 2on Semestre 2021

CdT Gandia

Formació presencial

El peix en l'alta cuina. 6h.
Data: 5 i 6 d'octubre 2021
Horari: de 09:30 a 12:30h.

Cocteleria per a esdeveniments. 6h.
Data: 19 i 20 d'octubre 2021
Horari: de 09:30 a 12:30h.

Organització i gestió de la cuina. 12h.
Data: 2, 3 i 4 de novembre 2021
Horari: de 09:00 a 13:00h.

Metodologia eficaç en la realització d'escandalls. 6h.
Data: 9 i 10 de novembre 2021
Horari: de 16:00 a 19:00h.

Torrons artesans. 6h.
Data: 9 i 10 de novembre 2021
Horari: de 16:00 a 19:00h.

Latte Art. 6h.
Data: 23 i 24 de novembre 2021
Horari: de 9:30 a 12:30h.

Tipus de contractes a l'hostaleria. 6h.
Data: 16 i 17 de novembre 2021
Horari: de 09:30 a 12:30h.

Menú engineering i rentabilitat aplicada a cartes. 6h.
Data: 23 i 24 de novembre 2021. A Oliva
Horari: de 16:00 a 19:00h.

Birdwatching. 9h.
Data: 23, 24 i 25 de novembre 2021
Horari: de 09:30 a 12:30h.

Coneixement i tall de pernil. 6h.
Data: 30 de novembre i 1 de desembre 2021
Horari: de 16:00 a 19:00h.

Tapes novedoses i d'actualidad. 6h.
Data: 30 de novembre i 1 de desembre 2021
Horari: de 16:00 a 19:00h.

Formació Online

Rebosteria sense sucre. 9h.
Data: 25, 26 i 27 de octubre 2021
Horari: de 16:30 a 19:30h.

Postres per a restaurants. 9h.
Data: 22, 23 i 24 de novembre 2021
Horari: de 16:30 a 19:30h.

Rebosteria saludable i natural. 9h.
Data: 13, 14 i 15 de desembre 2021
Horari: de 16:30 a 19:30h.

CdT Gandia
Camí de l'Alqueria del Duc, s/n. C.P.46730 Grau de Gandia
Tel: 962845858 / e-mail: cdt_gandia@gva.es

REQUISITS D'ADMISSIÓ: **1.** Les sol·licituds hauran de formalitzar-se telemàticament a través de la "Zona Privada" de www.cdt.gva.es o a través de la nostra APP, adjuntant: **DNI** o **NIE** + **Justificant d'Empresa del sector Turisme** (nòmina o rebut d'autònom recent) o **DARDE** (persones en situació de desocupació). **2.** El curs es podrà anul·lar, si no es completa el nombre de places establides. **3.** Les places són limitades. Les dates i horaris del curs poden patir variacions. En tal cas es comunicaran via correu electrònic a tots els inscrits. **4.** Els criteris específics d'admissió de participants i proves de selecció es poden consultar en www.cdt.gva.es **5.** Els participants hauran de comprovar que han sigut admesos a un curs 3 dies abans del seu inici, via web, email o per telèfon. La preinscripció a un curs no suposa la seua admissió a aquest. **6.** Per a rebre el diploma del curs, s'haurà de tindre una assistència mínima del 75% i superar les proves que demostren l'aprofitament d'aquest. La matrícula és gratuïta i està cofinançada pel Fons Social Europeu i la Generalitat Valenciana. **7.** Si no justifica la no assistència al curs, no podrà fer un altre en el semestre. **8.** - Per a poder ser SELECCIONAT/DA és imprescindible que el participant marque que li interessa el curs en la seua zona privada de la web, una vegada estiga PRESELECCIONAT/ADA.

Download on the App Store

ANDROID APP ON Google play

Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostalería con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es