

## Cursos de Formación Profesional para el empleo

Dirigidos preferentemente a personas desempleadas.  
Formación gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo.

### SECTOR MICE: COMPETENCIAS EN ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS - 100 horas

Fechas: del 07 de febrero al 04 de marzo de 2022.

Horarios: de lunes a viernes de 09:00 a 14:00 horas.

Plazo de inscripción: abierto hasta el 28 de enero de 2022.

Información adicional: Se valorará la experiencia y la formación en turismo. Al inscribirse habrá que enviar currículum vitae a fernandez\_raqmiq@gva.es indicando en el asunto del correo CURSO MICE.

Contenido:

- 1.- Introducción y Situación del Sector Mice
- 2.- Planificación: Secretarías Técnicas y Científicas
- 3.- Operativa y Logística: Contratación de Proveedores
- 4.- Gestión de Protocolo aplicado a los eventos y congresos

### CURSO DE EXCELENCIA. CAMARERAS DE PISO - 70 horas

Fechas: del 21 de febrero al 11 de marzo de 2022.

Horarios: de lunes a viernes de 09'00 a 14'00 horas.

Plazo de inscripción: abierto hasta el 16 de febrero de 2022.

Contenido:

- 1.- Hostelería y orientaciones para el desarrollo de la actividad laboral.
- 2.- Calidad en el servicio y atención al cliente.
- 3.- Técnicas de limpieza.
- 4.- Operativa diaria y procedimientos de trabajo.
- 5.- Seguridad e Higiene en el Trabajo. Normativa Covid
- 6.- Actividades, Casos prácticos, Videos explicativos.
- 7.- Prácticas en tutorizadas en hoteles.



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)



## ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR CAFETERÍA - 100 horas

Fechas: del 26 de abril al 23 de mayo de 2022.

Horarios: de lunes a viernes de 08'30 a 13'30 horas.

Plazo de inscripción: abierto hasta el 15 de abril de 2022.

Contenidos:

- 1.- Preparaciones culinarias elementales: desayunos, aperitivos y canapés, tapas, ensaladas, sándwiches, bocadillos y platos combinados.
2. Montaje de expositores y barras de degustación.
3. Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería.
  - a) Técnicas de decoración con géneros frescos.
  - b) Técnicas de exposición de platos preparados en buffet.
  - c) Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta.
4. Ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería, ingeniería de menús y carta.

---

CdT Valencia  
Prol. Paseo Alameda, 37  
46023 Valencia  
Tel: 961207010  
correo-e: [cdt\\_valencia@gva.es](mailto:cdt_valencia@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)

