

## CdT Dénia Cursos de Formación Profesional para el empleo 2022

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

Dirigidos preferentemente a desempleados/as.

### *COCINA/REPOSTERÍA*

#### **Operaciones Básicas de Cocina**

Del 2 de mayo al 28 de julio de 2022 / 350 h.

#### **Operaciones Básicas de Pastelería**

Del 1 de abril al 21 de julio de 2022 / 410 h.

### *SERVICIO/SALA*

#### **Operaciones básicas de Restaurante y Bar**

Del 9 de mayo al 21 de julio de 2022 / 290 h.

### *FORMACIÓN COMPLEMENTARIA*

#### **Formación básica en Higiene Alimentaria y Manipulación de Alimentos / 5 h.**

Horario: De 15:30 a 20:30 h.

Fechas: 31 de enero

28 de marzo

9 de mayo

-----  
Horario: De 09:00 a 14:00 h.

Fechas: 4 de julio



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)



Dirigidos preferentemente a profesionales del sector turístico en activo.

## **COCINA**

**Cocineros de la Marina Alta: Ricardo Chávez. Restaurante XQNO.  
Dénia (Alicante)**

7 y 8 de febrero, de 16:00 a 20:00 h.

**Cocina arqueológica, la historia y el sabor**

7 y 8 de marzo, de 16:00 a 20:00 h.

**Recetas de verano exquisitas con productos de proximidad**

16 y 17 de mayo de 10:00 a 14:00 h.

**Cocina Japonesa: Sushi**

20 y 21 de junio de 2022, de 10:00 a 14:00 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](http://www.cdt.gva.es)



## PANADERÍA/PASTELERÍA/REPOSTERÍA

### Coquería mediterránea.

28 de febrero y 1 de marzo, de 10:00 a 14:00 h.

### Dulces fermentados de Pascua.

4 y 5 abril ,de 16:00 a 20:00 h.

### Postres de Restaurante KmO.

30 y 31 de mayo, de 10:00 a 14:00 h.

### Postres saludables para verano: frutas, polos, carpaccios de frutas, mousses, bombones, ...

18 y 19 de julio, de 10:00 a 14:00 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](http://www.cdt.gva.es)



## SERVICIO/SALA

### **Diseño gráfico de cartas. Política de precios**

14 y 15 de febrero, de 16:00 a 20:00 h.

### **Jefes/as de sala de la Marina Alta: El arte de servir. (Pablo Catalá. Rte. Bonamb)**

21 y 22 de marzo, de 16:00 a 20:00 h.

### **El vino de Sed. Características cualitativas y cómo elegirlo**

23 y 24 de mayo, de 10:00 a 14:00 h.

### **Sumillers de la Marina Alta: Excelencia en Sala. (Enrique García Albelda. Rte. Bonamb)**

27 y 28 de junio, de 10:00 a 14:00 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](http://www.cdt.gva.es)



## GESTIÓN

### **Gestión eficiente de equipos de trabajo.**

7 y 8 de marzo, de 16:00 a 20:00 h.

### **La sostenibilidad y la economía circular en destinos y empresas turísticas.**

2 y 3 de mayo, de 16:00 a 20:00 h.

### **Turismo accesible en destinos y empresas turísticas**

6 y 7 de junio, de 16:00 a 20:00 h.

### **Nuevas tecnologías digitales aplicadas al marketing**

25 y 26 de julio, de 16:00 a 20:00 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](http://www.cdt.gva.es)



## FORMACIÓ COMPLEMENTARIA

### Formación básica en Higiene Alimentaria y Manipulación de Alimentos/5 h.

Horario: De 15:30 a 20:30 h.

Fechas: 21 de febrero

-----

Horario: De 09:00 a 14:00 h.

Fechas: 13 de junio

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la App Centros de Turismo o la web [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es), autorizando a consultar sus datos o adjuntando el D.N.I. o N.I.E., nómina/contrato y/o el DARDE. 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. 4.- Se deberá comprobar en la ZONA PRIVADA si está admitido/a en el curso y para poder ser SELECCIONADO/A es imprescindible marcar que le interesa el curso una vez esté PRESELECCIONADO/A. 5.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% del total de horas del curso. 6.- 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)

