

## Formación Profesional para el empleo 1º Semestre 2022

Dirigido a personas desempleadas.

Formación gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo.

# CdT Castellón

### FORMACION PRESENCIAL

#### COCINA

Operaciones Básicas de Cocina (350 h.)  
CÉRTIFICADO PROFESIONALIDAD HOTR0108

Del 24 de febrero al 14 de junio.

De lunes a viernes, de 8:30 a 13:30 h. (excepto martes de 8:30 a 14:30 h.)

#### SALA

Operaciones Básicas de Restaurante y Bar (290 h.)  
CÉRTIFICADO PROFESIONALIDAD HOTR0208

Del 21 de febrero al 25 de mayo.

De lunes a viernes, de 9 a 14 h. (excepto miércoles, de 9 a 15 h.)

### FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Docencia de la Formación Profesional para el empleo  
(380 h.) CERTIFICADO PROFESIONALIDAD (SSCE0110)

Del 1 de marzo al 15 de junio. De lunes a viernes, de 8:30 a 14 h.

**Las fechas previstas de los cursos podrán verse alteradas según la evolución de la pandemia COVID-19**

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

Todas las ediciones, de 9 a 14 h. (5 h.) Excepto Vinaròs

Viernes 11 de febrero

Jueves 17 de febrero (Vinaròs), de 15 a 20 h.

Jueves 24 de febrero (La Vall d' Alba)

Jueves 3 de marzo (Onda)

Miércoles 16 de marzo

Miércoles 30 de marzo (La Vall d' Uixó)

Jueves 7 de abril (Lucena del Cid)

Lunes 11 de abril (Onda)

Miércoles 13 de abril

Viernes 20 de mayo

Jueves 26 de mayo (Albocàsser)

Miércoles 8 de junio (La Vall d' Uixó)

Jueves 9 de junio (Vinaròs), de 15 a 20 h.

Jueves 16 de junio

**CdT Castellón C/Astrònom Pierre Mechain, 2**

**12100 Grao de Castellón T: 964 73 98 00**

**correo-e: [cdt\\_castellon@gva.es](mailto:cdt_castellon@gva.es) [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es)**

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la APP "CdT Centros de Turismo" o a través de la web [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es) autorizando a consultar sus datos identificativos, o en caso contrario adjuntar NIF/NIE, DARDE, DARDE Mejora de Empleo o NÓMINA 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 en su ZONA PRIVADA que han sido admitidos al curso. 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.- En caso de no llegar al mínimo de admitidos se cancelará el curso. 8.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 9.- Para poder ser SELECCIONADO/A, **es imprescindible** que el participante marque que le interesa el curso en su zona privada de la web, una vez esté PRESELECCIONADO/A.



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)



## Formación Profesional para el empleo 1º Semestre 2022

Dirigido a personas en activo del sector turístico.

### CdT Castellón

#### **FORMACIÓN ON-LINE**

##### **Ciberseguridad en hostelería**

Del 21 al 24 de febrero, de lunes a jueves de 9 a 11 h. (8 h.)

##### **Nutrición saludable en hostelería**

Del 28/02 al 03/03, lunes a jueves de 9 a 11 h. (8 h.)

##### **Whatsapp business para empresas turísticas**

Del 28/02 al 03/03, lunes a jueves de 9 a 11 h. (8 h.)

##### **Contabilidad desde cero para agencias de viajes**

Del 28/02 al 18/03, de lunes a viernes de 9 a 11 h. (30 h.)

##### **Claves del marketing gastronómico**

Del 7 al 10 de marzo, de lunes a jueves de 9 a 11 h. (8 h.)

##### **Destino turístico inteligente accesible**

Del 7 al 10 de marzo, de lunes a jueves de 9 a 11 h. (8 h.)

##### **Desarrollo sostenible (ODS) y su aplicación al turismo**

Del 4 al 7 de abril, de lunes a jueves de 9 a 11 h. (8 h.)

##### **El etiquetado de los productos alimentarios y de higiene en restauración**

Del 25 al 28 de abril, de lunes a jueves de 9 a 11 h. (8 h.)

##### **Como hacer carteles publicitarios y escaparatismo para agencias de viajes**

Del 2 al 5 de mayo, de lunes a viernes de 9 a 11 h. (8 h.)

#### **FORMACIÓN PRESENCIAL**

##### **COCINA / REPOSTERÍA**

###### **Masas de hojaldre: cruasán**

Lunes 21 de febrero de 9 a 15 h. (6 h.)

###### **Cocina de autor/a**

Lunes 7 de marzo, de 9 a 15 (6 h.)

###### **Métodos de conservación ( aceites, salazón, adobados) (Alcalà-Alcossebre)**

Lunes 14 de marzo, de 9 a 15 h. (6 h.)

###### **Masas fermentadas: del panquemado al cinnamon buns**

Lunes 14 de marzo, de 9 a 15 h. (6 h.)

###### **Cocina de autor/a**

Lunes 4 de abril, de 9 a 15 (6 h.)

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la APP "CdT Centros de Turismo" o a través de la web [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es) autorizando a consultar sus datos identificativos, o en caso contrario adjuntar NIF/NIE, NÓMINA o DARDE 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 en su ZONA PRIVADA que han sido admitidos al curso. 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 financiada por la Generalitat Valenciana. 7.- En caso de no llegar al mínimo de admitidos se cancelará el curso. 8.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 9.- Para poder ser SELECCIONADO/A, **es imprescindible** que el participante marque que le interesa el curso en su zona privada de la web, una vez esté PRESELECCIONADO/A.



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)



## Formación Profesional para el empleo 1º Semestre 2022

Dirigido a personas en activo del sector turístico.

### CdT Castellón

#### **FORMACIÓN PRESENCIAL**

##### **COCINA / REPOSTERÍA**

**Pastelería dulce y salada para catering y celebraciones**

Lunes 11 de abril, de 9 a 15 h. (6 h.)

**Presentación y decoración de platos en restauración  
(Alcalà-Alcossebre)**

Lunes 25 de abril, de 9 a 15 h. (6 h.)

**Elaboraciones dulces y saladas: Productos de la Comunitat  
Valenciana y maridaje**

Lunes 9 de mayo, de 9 a 15 h. (6 h.)

##### **SERVICIO / SALA**

**Homemade: teoría y práctica**

Del 15 al 17 de febrero, de 9 a 14 h. (15 h.)

**Homemade: teoría y práctica ( Peñíscola)**

Del 1 al 3 de marzo, de 9 a 14 h. (15 h.)

**Tequila, mezcal, sotol**

Martes 8 de marzo, de 9 a 14 h. (5 h.)

**Ron, ron agrícola, cachaça**

Lunes 29 de marzo, de 9 a 14 h. (5 h.)

**El vermouth**

Lunes 9 de mayo, de 9 a 14 h. (5 h.)

**Fermentados aplicados a la coctelería**

Lunes 30 de mayo, de 9 a 14 h. (5 h.)

**Atención al cliente en sala**

13 de junio de 9 a 14 h. (5 h.)

#### **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA**

**Psicología, comprensión y atención al cliente (Alcossebre)**

Lunes 21 de febrero, de 9 a 15 h. (6 h.)

**Primeros auxilios para guías de turismo activo**

Del 22 al 24 de febrero, martes y miércoles, de 9 a 14:30 h.  
jueves de 9 a 14 h. (16 h.)

**Uso del GPS en el medio natural**

Del 5 al 7 de abril, martes y miércoles, de 9 a 14:30 h.  
jueves de 9 a 14 h. (16 h.)

**Sistemas de informatización e información en hostelería  
(Alcalà-Alcossebre) Jueves 12 de mayo, de 9 a 15 h. (6 h.)**

**Las fechas previstas de los cursos podrán verse  
alteradas según la evolución de la pandemia  
COVID-19**

**CdT Castellón C/Astrònom Pierre Mechain, 2**

**12100 Grao de Castellón T: 964 73 98 00**

**correo-e: [cdt\\_castellon@gva.es](mailto:cdt_castellon@gva.es) [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es)**

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la APP "CdT Centros de Turismo" o a través de la web [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es) autorizando a consultar sus datos identificativos, o en caso contrario adjuntar NIF/NIE, NÓMINA o DARDE 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 en su ZONA PRIVADA que han sido admitidos al curso. 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 financiada por la Generalitat Valenciana. 7.- En caso de no llegar al mínimo de admitidos se cancelará el curso. 8.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 9.- Para poder ser SELECCIONADO/A, **es imprescindible** que el participante marque que le interesa el curso en su zona privada de la web. una vez esté PRESELECCIONADO/A.



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)

