

CdT "Domingo Devesa" - Benidorm

Formación Profesional para el Empleo Septiembre - Diciembre 2022

Cursos dirigidos preferentemente a personas en desempleo

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

RESTAURACIÓN

Croquetas especiales

20 h. - del 12 al 15 de septiembre, de 9:00 a 14:00 h.

Las bases de la cocina: formación culinaria básica

35 h. - del 19 al 30 de septiembre, de 10:00 a 13:30 h.

Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

80 h. - del 19 de septiembre al 11 de octubre, de 9:00 a 14:00 h.

Formación básica en higiene alimentaria, manipulación de alimentos y gestión de alérgenos

5 h. - 27 de septiembre, de 9:00 a 14:00 h.

Operaciones básicas de cocina - Ayudante de cocina Certificado de profesionalidad HOTR0108

350 h. - del 17 de octubre de 2022 al 15 de febrero de 2023, lunes y martes de 9:00 a 16:30 h., miércoles, jueves y viernes de 9:00 a 14:00 h. Prueba de selección: 6 de octubre a las 10:00 h.

Cocina - Cocinero/a

Certificado de profesionalidad HOTR0408

810 h. - del 17 de octubre de 2022 al 9 de junio de 2023, lunes y martes de 9:00 a 16:30 h., miércoles, jueves y viernes de 9:00 a 14:00 h. Prueba de selección: 5 de octubre a las 10:00 h.

Principios básicos de catering

50 h. - del 17 al 28 de octubre, de 9:00 a 14:00 h.

Servicio de restaurante - Camarero/a

Certificado de profesionalidad HOTR0608

580 h. - del 18 de octubre de 2022 al 13 de abril de 2023, lunes y martes de 9:00 a 16:30 h., miércoles, jueves y viernes de 9:00 a 14:00 h. Prueba de selección: 5 de octubre a las 10:00 h.

Operaciones básicas de restaurante y bar - Ayudante de camarero/a / Certificado de profesionalidad HOTR0208

290 h. - del 24 de octubre de 2022 al 7 de febrero de 2023, lunes y martes de 9:00 a 16:30 h., miércoles, jueves y viernes de 9:00 a 14:00 h. Prueba de selección: 13 de octubre a las 10:00 h.

Formación básica en higiene alimentaria, manipulación de alimentos y gestión de alérgenos

5 h. - 25 de octubre, de 9:00 a 14:00 h.

RESTAURACIÓN

Repostería - Repostero/a

Certificado de profesionalidad HOTR0509

500 h. - del 7 de noviembre de 2022 al 29 de abril de 2023, de 9:00 a 14:00 h. Prueba de selección: 25 de octubre a las 10:00 h.

Técnicas de plancha y showcooking

20 h. - del 28 de noviembre al 2 de diciembre, de 9:30 a 13:30 h.

Formación básica en higiene alimentaria, manipulación de alimentos y gestión de alérgenos

5 h. - 29 de noviembre, de 9:00 a 14:00 h.

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Socorrismo en playas

160 h. - del 19 de septiembre al 4 de noviembre, de 9:00 a 14:00 h.

Gestión administrativa en empresas turísticas:

Contabilidad

50 h. - del 19 de septiembre al 27 de octubre, de lunes a jueves, de 17:30 a 20:00 h. * **ONLINE**

Soporte Vital Básico (SVB) y uso de Desfibrilación Externa Automática (DEA)

8 h. - 20 y 21 de septiembre, de 9:30 a 13:30 h.

Lengua de signos y SAAC: nivel 1 * **ONLINE**

20 h. - del 4 al 27 de octubre, martes y jueves, de 18:00 a 20:30 h.

Soporte Vital Básico (SVB) y uso de Desfibrilación Externa Automática (DEA)

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

Primeros Auxilios

40 h. - del 7 al 25 de noviembre (del 14 al 18 no lectivo), de 9:30 a 13:30 h.

Gestión administrativa en empresas turísticas:

Facturación

25 h. - del 7 al 29 de noviembre (del 14 al 18 no lectivo), de lunes a jueves, de 17:30 a 20:00 h. * **ONLINE**

CdT Domingo Devesa / Av. Benissa, 4 ♦ 03502 Benidorm

Tel. (+34) 965 59 49 36

cdt_benidorm@turismecv.es

www.facebook.com/gvacdtbenidorm

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

