

Formación Profesional para el empleo 2º Semestre 2022

Dirigido a personas en activo del sector turístico.

CdT Castellón

COCINA / REPOSTERÍA

El mundo de los arroces: la fórmula matemática de la paella

Lunes 3 de octubre, de 9 a 15 h. (6 h.)

Postres de restaurante km. 0

Lunes 17 y martes 18 de octubre, de 10 a 14 h. (8 h.)

Setas y hongos de temporada en la cocina

Lunes 24 de octubre, de 9 a 15 h. (6 h.)

Cocina al vacío: conservación y técnicas de cocción (Alcossebre)

Martes 25 de octubre, de 9 a 15 (6 h.)

Cocina desperdicio 0

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

Introducción a la química culinaria

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

Tartas contemporáneas

Lunes 28 y martes 29 de noviembre, de 10 a 14 h. (8 h.)

Sushi (Nivel 1 y 2)

Del 28 al 30 de noviembre, de 10 a 14 h.(16 h.)

Lunes y martes, de 9 a 14:30 h. Miércoles de 9 a 14 h.

Elaboraciones dulces y saladas: productos de la Comunitat Valenciana

Lunes 12 y martes 13 de diciembre, de 10 a 14 h.

SERVICIO / SALA

La hospitalidad como experiencia: la excelencia en sala

Del 7 al 30 de noviembre, lunes, martes y miércoles de 8:30 a 12:30 h. (40 h.)

DIRECCIÓN/GESTIÓN

Escandallos y rentabilidad en restauración

Martes 4 y miércoles 5 de octubre, de 9 a 14 (10 h.)

La sostenibilidad y la economía circular en destinos y empresas turísticas

Martes 18 de octubre, de 9 a 15 h. (6 h.)

Cómo hacer carteles publicitarios y escaparatismo en agencias de viajes

Jueves 20 de octubre, de 9 a 15 h. (6 h.)

Nuevas tecnologías digitales aplicadas al marketing

Martes 25 de octubre, de 9 a 15 h. (6 h.)

Contabilidad desde cero para agencias de viajes

Del 8 al 10 de noviembre, de 9 a 14 h (15 h.)

Gestión de la comunicación y redes sociales en hostelería

Miércoles 9 de noviembre, de 9 a 15 h. (6 h.)

Posicionamiento y captación de clientes:

Google My Business y Telegram

Miércoles 30 de noviembre, de 9 a 15 h. (6 h.)

Psicología, comprensión y atención al cliente

Miércoles 14 de diciembre, de 9 a 15 h. (6 h.)

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la web 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 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



Formación Profesional para el empleo 2º Semestre 2022

Dirigido a personas en activo del sector turístico.

CdT Castellón

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Patrimonio bélico de Castellón sur (Artana)

Miércoles 21 de septiembre, de 9 a 14 h. (5 h.)

Conducción y gestión de grupos en el medio natural

Del 3 al 6 de octubre, lunes y martes, de 9 a 14:30 h.
miércoles, de 9 a 14 h. (16 h.)

Trato adecuado a personas con discapacidad

Martes 25 y jueves 27 de octubre, de 9 a 13 h. (8 h.)

Iniciación a la ornitología práctica

Del 2 al 4 de noviembre, de 9 a 15 h. (18 h.)

Control de legionella (Nivel 1)

Del 7 al 16 de noviembre: Lunes, miércoles y jueves,
de 9 a 14 h. (25 h.)

Asistencia en accidentes y situaciones de emergencia en turismo activo

Del 8 al 23 de noviembre. Días 8, 9, 10, 15, 16, 22 y 23 de
noviembre, de 9 a 14 h. (50 h.)

Asistente personal en destino de personas con discapacidad

Del 14 de noviembre al 2 de diciembre, de 9 a 14 h. (50 h.)

Espacios naturales del territorio Castellón sur (La Llosa)

Miércoles 16 de noviembre, de 9 a 14 h.

CdT Castellón C/Astrònom Pierre Mechain, 2

12100 Grao de Castellón T: 964 73 98 00

correo-e: cdt_castellon@turismecv.es www.cdt.gva.es

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la web 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 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

