

Cursos de Formación Profesional para el Empleo. 2º Semestre 2022.

Dirigidos a personas desempleadas.

Formación gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo.

CdT Torrevieja.

CURSOS CON CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

COCINA (HOTR0408) Nivel 2

Del 17 de octubre de 2022 al 7 de junio de 2023, de lunes a viernes, de 9:00 a 16:00 h.

Fecha límite de inscripción: 5 de octubre de 2022. **Prueba de selección:** 6 de octubre a las 12h.

Duración: 810 horas.

SERVICIOS DE RESTAURANTE (HOTR0608) Nivel 2

Del 2 de noviembre de 2022 al 5 de mayo de 2023, de lunes a viernes, de 9:30 a 16:00 h.

Fecha límite de inscripción: 26 de octubre de 2022. **Prueba de selección:** 27 de octubre a las 12h.

Duración: 580 horas.

REPOSTERÍA (HOTR0509) Nivel 2

Del 14 de noviembre de 2022 al 28 de abril de 2023, de lunes a viernes, de 9:00 a 14:00 h.

Fecha límite de inscripción: 2 de noviembre de 2022. **Prueba de selección:** 3 de noviembre a las 12h.

Duración: 500 horas.

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (HOTR0108) Nivel 1

Del 21 de noviembre de 2022 al 10 de marzo de 2023, de lunes a viernes, de 9:00 a 15:00 h.

Fecha límite de inscripción: 9 de noviembre de 2022. **Prueba de selección:** 10 de noviembre a las 12h.

Duración: 350 horas.

OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (HOTR0208) Nivel 1

Del 21 de noviembre de 2022 al 10 de marzo de 2023, de lunes a viernes, de 9:30 a 15:00 h.

Fecha límite de inscripción: 9 de noviembre de 2022. **Prueba de selección:** 10 de noviembre a las 12h.

Duración: 290 horas.

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, adjuntando los archivos del D.N.I. o N.I.E., y el documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos 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 que han sido admitidos a un curso 3 días antes de su inicio, vía web, correo-e o por teléfono. 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.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.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



Cursos de Formación Profesional para el Empleo. 2º. Semestre 2022. Dirigidos Preferentemente a Profesionales en Activo del Sector Turístico. CdT Torreveja

COCINA/REPOSTERÍA

Cocina de fusión

Del 24 al 26 de octubre, de 9:30 a 13:30 h. (12h.)

El vacío, los texturizantes y el sifón

Del 7 al 9 de noviembre, de 9:30 a 13:30 h. (12h.)

Sushichef: nivel medio

Del 14 al 18 de noviembre, de 9:00 a 14:00 h. (25h.)

Pastelería para eventos

Del 21 al 23 de noviembre, de 9:30 a 13:30 h. (12h.)

Técnicas avanzadas de cocina: la fermentación

Del 28 al 30 de noviembre de 9:30 a 13:30 h. (12h.)

SERVICIO

Mocktails, la revolución de los cócteles sin alcohol

Del 7 al 9 de noviembre, de 9:30 a 13:30 h. (12h.)

Tintos de Francia

21 de noviembre, de 9:30 a 13:30 h. (4h.)

Vinos de Jérez versus champagne

12 de diciembre, de 9:00 a 14:00 h. (5h.)

GESTIÓN

Análisis digital de la competencia para empresas turísticas y hoteleras

Del 24 al 26 de octubre, de 9:30 a 13:30 h. (12h.)

Gestión eficiente en equipos de trabajo

7 y 8 de noviembre, de 9:30 a 13:30 h. (8h.)

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, adjuntando los archivos del D.N.I. o N.I.E., última nómina o autónomo o documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos 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 que han sido admitidos a un curso 3 días antes de su inicio, vía web, correo-e o por teléfono. 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.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.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



Cursos de Formación Profesional para el Empleo. 2º. Semestre 2022. Dirigidos a profesionales en activo del sector turístico y a personas en situación de desempleo.

CdT Torrevieja

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

Martes, 4 de octubre de 2022.

Martes, 8 de noviembre de 2022.

Martes, 13 de diciembre de 2022.

Horario: de 9:00 a 14:00 h.

Duración: 5 horas.

Objetivos:

Que los participantes obtengan los conocimientos necesarios para realizar la manipulación de alimentos y gestión de alérgenos sin que suponga un riesgo para la salud de los consumidores, garantizando que se dispone de la formación adecuada a su puesto de trabajo en dicha materia, de acuerdo con la normativa vigente.

Contenidos:

- Importancia de la higiene alimentaria. Conceptos básicos.
- Higiene del manipulador de alimentos.
- Instalaciones, equipo: L+D.
- Recepción de materias primas y almacenamiento.
- Preparación, cocinado y servicio de comidas.
- Gestión de alérgenos en hostelería: buenas prácticas e información al consumidor.

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, adjuntando los archivos del D.N.I. o N.I.E., y el documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos 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 que han sido admitidos a un curso 3 días antes de su inicio, vía web, correo-e o por teléfono. 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.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.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

