



Cursos de Formación Profesional para el Empleo.

Dirigidos a personas empleadas. Formación gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo.

COCINA

COCINA DE LEGUMBRES. TIPOS

Y UTILIZACIÓN COMO GUARNICIONES

Del 25 al 28 de enero, de 16 a 20 h. (16h.)

GASTROCROQUETAS

Del 1 al 3 de febrero, de 16 a 20 h. (12h.)

TAPAS CON CARNE

8 de febrero, de 16 a 20 h. (4h.)

SANDWICHES Y BOCADILLOS DE AUTOR.

15 de febrero, de 16 a 20 h. (4h.)

GRANDES JEFES DE COCINA: JOAQUÍN BAEZA

22 de febrero, de 10:00 a 14:30 y de 16:00 a 19:30h (8h)

SALAZONES EN LA COCINA, PRODUCTOS

CONTEMPORÁNEOS

1 y 2 de marzo, de 16 a 20 h. (8h.)

TAPAS CREATIVAS

14 y 15 de marzo, de 16 a 20 h. (8h.)

COCINA DE ENSAMBLAJE

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

REPOSTERÍA

DULCES DE SEMANA SANTA

Del 15 al 17 de febrero, de 16 a 20 h. (12h.)

EL MERENGE Y SUS POSIBILIDADES

29 de febrero, de 10 a 14 h. (4h.)

LA PASTELERÍA DE FRAN SEGURA

7 de marzo, de 9:30 a 13:30 y de 15:30 a 19:30 h. (8h.)

GESTIÓN

COACHING, COMUNICACIÓN EFICAZ Y LIDERAZGO

Del 1 al 3 de febrero, de 16:30 a 19:30 h. (9h.)

CÓMO MEJORAR EL TRATO CON EL CLIENTE

Del 22 al 24 de febrero, de 16:30 a 19:30 h. (9h.)

ALOJAMIENTO

TURISMO EXPERIENCIAL: DIVERSIFICACIÓN DE LA OFERTA

Del 29 de febrero al 2 de marzo, de 17 a 20 h. (9h.)

TALLER DE MOTIVACIÓN PARA EQUIPOS DE COCINA

Y SALA7 y 8 de marzo, de 16 a 20 h. (8h.)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

FRANCÉS PARA ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS

Del 22 de febrero al 23 de marzo, de 16 a 20h. (40h.)

L y X.

FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA,

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN

DE ALÉRGENOS. 3 EDICIONES

25 de enero, de 9 a 14 h (5h.)

15 de febrero, de 9 a 14 h (5h.)

15 de marzo, de 9 a 14 h (5h.)

DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

CERTIFICACIÓN DE PROFESIONALIDAD NIVEL III (SSCE0110)

Del 1 de febrero al 25 de octubre, de 9 a 14 h. (380h.)

De L a J. Prueba de acceso: 24 de enero a las 10 h.

LENGUA DE SIGNOS

Del 8 al 18 de febrero, de 16 a 20 h. (30h.)

GESTIÓN DE ALÉRGENOS

18 de enero, de 10 a 13 h. (3h.)

24 de febrero, de 10 a 13 h. (3h.)

14 de marzo, de 10 a 13 h. (3h.)

SERVICIO

BARISTA, CÓMO HACER UN BUEN CAFÉ

3 de febrero, de 16 a 20 h. (4h.)

SUMILLERÍA: INTRODUCCIÓN AL CHAMPAGNE

8 de febrero, de 9 a 14 h. (5h.)

CÓMO HACER UNA CARTA DE VINOS RENTABLE

22 y 23 de febrero, de 16 a 20 h. (8h.)

GIN'S PREMIUM Y SU PREPARACIÓN

29 de febrero, de 16 a 20 h. (4h.)

VINOS INTERNACIONALES

Del 7 al 9 de marzo, de 16 a 20 h. (12h.)

ELABORACIONES FRÍAS DELANTE DEL CLIENTE

14 de marzo, de 16 a 20 h. (4h.)

CdT Torrevieja Ctra. Crevillente (CV-90), esquina c/ Los Lirios, s/n. 03184

Torrevieja (Alicante) T: 96 572 26 00 F: 96 572 26 01

correo-e: cdt_torrevieja@gva.es

www.cdt.gva.es



www.facebook.com/CdT.Torrevieja



www.twitter.com/centredeturisme

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la secretaría virtual - www.cdt.gva.es -, adjuntando los archivos del D.N.I. o N.I.E., nómina reciente o recibo de autónomo 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.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 80% y superar la prueba de aptitud. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 5.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es.