



Unión Europea



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

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

correo-e: [cdt\\_torreveija@gva.es](mailto:cdt_torreveija@gva.es)

[www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es)



[www.facebook.com/ CdT Torreveija](https://www.facebook.com/CdT_Torreveija)



[www.twitter.com/centredeturisme](https://www.twitter.com/centredeturisme)

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la secretaría virtual - [www.cdt.gva.es](http://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](http://www.cdt.gva.es).