



Formación profesional para el empleo

Programación  
Septiembre  
Diciembre '10



# Información general

La Red de Centros de Turismo de la Generalitat Valenciana se concibió con el objetivo de mejorar la competitividad y la calidad de las empresas del sector turístico, mediante la formación de los recursos humanos. Las actuaciones formativas de la Conselleria de Turisme se articulan y materializan a través de esta Red de Centros, que pretenden hacer accesible la formación a todos los colectivos, aproximándola a los diferentes territorios de la Comunidad.

En este contexto, el CdT "Domingo Devesa" de Benidorm, a través de una programación formativa consensuada con representantes del sector turístico, ha preparado un programa de formación ocupacional para el primer trimestre del año 2010 pensando en el incremento de la profesionalidad y la capacitación de los trabajadores de las empresas turísticas. Esta programación va dirigida a personas que se encuentran en situación de desempleo y pretendan acceder al mundo laboral en el sector turístico.

Asimismo, la Conselleria de Turisme, con el objetivo de facilitar aún más el acceso a la formación a los profesionales del sector, ha puesto en marcha el proyecto de *e-formación*. A través de su nuevo portal, [www.turisme.gva.es](http://www.turisme.gva.es), seleccionando la opción Red de Centros, o directamente, mediante el enlace [www.xarxadecentresdeturisme.com](http://www.xarxadecentresdeturisme.com), los participantes pueden acceder a información, inscripción y realización de cursos de formación *on line* desde cualquier ordenador, independientemente de su ubicación. Esta tipología de enseñanza permite que el participante pueda gestionar mejor su tiempo de formación, adaptándolo a su disponibilidad personal, y obteniendo certificados electrónicos equivalentes a los que recibe en la formación presencial. Esta iniciativa permitirá a los profesionales del sector acceder a la formación las 24 horas del día, los 365 días del año.

- Requisitos de admisión:**
- Las solicitudes deberán formalizarse enviando la ficha de inscripción, debidamente cumplimentada y firmada, al CdT "Domingo Devesa", adjuntando fotocopia del DNI y del documento de demanda de empleo, justificante de empresa, nómina reciente o justificante de pago de autónomos.
  - Los aspirantes deberán superar una prueba de selección.
  - Las plazas son limitadas. La presentación de la ficha de inscripción en un curso no supone su admisión al mismo.
  - Un curso podrá ser anulado si no se completa el número mínimo de plazas establecido para el mismo.

**Matrícula:** Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo.

**Horarios y fechas:** Los días y horas previstos en cada curso podrán sufrir alguna modificación, que se comunicará a todos los interesados que se hayan inscrito.

**Información:** Conselleria de Turisme  
Agència Valenciana del Turisme  
**CdT Domingo Devesa – Benidorm**  
Avda. Benissa, 4 - 03502 Benidorm  
Tel. 96 687 00 00 - Fax 96 687 00 01  
E-mail: [cdt\\_benidorm@gva.es](mailto:cdt_benidorm@gva.es)  
Web: [www.xarxadecentresdeturisme.com](http://www.xarxadecentresdeturisme.com)  
[www.reddecentrosdeturismo.com](http://www.reddecentrosdeturismo.com)  
[www.turisme.gva.es](http://www.turisme.gva.es)

# Programación

## Septiembre – Diciembre '10

### RESTAURACIÓN

#### Cocina

---

**Duración:** 1.000 horas – Del 4 de octubre de 2010 al 24 de junio de 2011

**Horario:** Lunes y viernes de 9:00-14:00 h.; martes a jueves de 9:00-16:30 h.

**Prueba de selección:** 23 de septiembre a las 10:00 h.

**Dirigido a:** Desempleados/as.

#### Servicios de bar-cafetería y restaurante (Camarero/a)

---

**Duración:** 1.000 horas – Del 4 de octubre de 2010 a 24 de junio de 2011

**Horario:** Lunes y viernes de 9:00-14:00 h.; martes a jueves de 9:00-16:30 h.

**Prueba de selección:** 27 de septiembre a las 10:00 h.

**Dirigido a:** Desempleados/as

#### Repostería

---

**Duración:** 420 horas – Del 25 de octubre de 2010 al 25 de marzo de 2011

**Horario:** De 9:00 a 14:00 h.

**Prueba de selección:** 14 de octubre, a las 10:00 h.

**Dirigido a:** Desempleados/as.

#### Manipulador de alimentos para hostelería y restauración

---

**Duración:** 8 horas – 1ª edición: días 6 y 7 de octubre de 2010

2ª edición: días 13 y 14 de octubre de 2010

**Horario:** De 9:30 a 13:30 h.

**Dirigido a:** Desempleados/as que quieran obtener el certificado de formación acreditativo en higiene alimentaria, dentro de la actividad de hostelería y restauración.

# Programación

## Septiembre – Diciembre '10

### ALOJAMIENTO

#### **Atención al cliente de establecimientos SPA**

---

**Duración:** 52 horas – Del 22 de noviembre al 15 de diciembre de 2010

**Horario:** De 10:00 a 14:00 h.

**Prueba de selección:** 11 noviembre, a las 10:00 h.

**Dirigido a:** Desempleados/as. Se valorará formación/experiencia en el sector de atención al cliente.

### FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

#### **Inglés profesional para turismo. Nivel III**

---

**Duración:** 90 horas – Del 4 de octubre al 24 de noviembre de 2010

**Horario:** De 10:00 a 13:00 h.

**Prueba de selección:** 29 de septiembre, a las 10:00 h.

**Dirigido a:** Desempleados con conocimientos previos de inglés, que hayan superado el nivel II o la prueba de acceso.

### GESTIÓN

#### **Gestor SEO/SEM: especialista Social Media en turismo**

---

**Duración:** 80 horas – Del 18 de octubre al 18 de noviembre de 2010

**Horario:** De 10:00 a 14:00 h.

**Prueba de selección:** 6 de octubre, a las 10:00 h.

**Dirigido a:** Técnicos informáticos, analistas y administradores de sistema con interés por ampliar su perfil profesional, así como personas con experiencia como responsables de ventas y marketing de empresas turísticas.

## ÁREA DE RESTAURACIÓN

### Curso: Cocina

**Objetivos:** Realizar la preparación de material para cocina y elaborar platos, aplicando las técnicas correspondientes y consiguiendo la calidad y objetivos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

*(acorde con el RD 1376/2008 de certificados de profesionalidad HOTRO408)*

**Contenidos:**

- MF0711\_2 Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería
- MF0259\_2 Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento
- MF0260\_2 Preelaboración y conservación de alimentos
- MF0261\_2 Técnicas culinarias
- MF0262\_2 Productos culinarios
- MP0017 Módulo de prácticas profesionales no laborales de cocina

**Dirigido a:** Desempleados/as

**Duración:** 1.000 horas

**Fechas:** Del 4 de octubre de 2010 al 24 de junio de 2011

**Prueba de**

**Selección:** 23 de septiembre, a las 10:00 h.

**Horario:** Lunes y viernes de 9:00 a 14:00 h.; martes a jueves de 9:00 a 16:30 h.

### Curso: Servicios de bar-cafetería y restaurante (Camarero/a)

**Objetivos:** Realizar la puesta a punto del comedor-restaurante y del bar-cafetería, así como atender y servir a los clientes, utilizando las técnicas e instrumentos necesarios, con el objetivo de alcanzar al máximo de calidad y rentabilidad.

*(acorde con el RD 1224/2009 de certificados de profesionalidad HOTRO508 y*

*Contenidos: HOTRO608)*

- MF1046\_2 Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa
- MF1047\_2 Bebidas
- MF1048\_2 Servicios de vino
- MF1049\_2 Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería
- MF1050\_2 Gestión del bar-cafetería
- MF1051\_2 Inglés profesional para servicios de restauración
- MF1052\_2 Servicios en restaurante
- MF1053\_2 Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente
- MF1054\_2 Servicios especiales en rstauración
- MF0711\_2 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
- MP0057 Módulo de prácticas profesionales no laborales de servicio de bar y cafetería
- MP0061 Módulo de prácticas profesionales no laborales de servicio de Restaurante

**Dirigido a:** Desempleados/as

**Duración:** 1.000 horas

**Fechas:** Del 4 de octubre de 2010 al 24 de junio de 2011

**Prueba de**

**Selección:** 27 de septiembre, a las 10:00 h.

**Horario:** Lunes y viernes de 9:00 a 14:00 h.; martes a jueves de 9:00 a 16:30 h.

## ÁREA DE RESTAURACIÓN

### **Curso: Manipulador de alimentos para hostelería y restauración**

---

**Objetivos:** Adquirir conocimientos básicos en higiene alimentaria (normativa higiénico-sanitaria, buenas prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, APPCC, etc.), observando el cumplimiento de la legislación vigente y, superada la prueba de evaluación final, obtener el correspondiente certificado de formación en higiene alimentaria.

**Contenidos:**

- Introducción a la higiene alimentaria
- Principales fuentes de contaminación
- Toxiinfecciones de origen alimentario
- Control en las principales etapas
- Higiene del personal manipulador
- Higiene de las instalaciones
- El sistema APPCC
- Legislación

**Dirigido a:** Desempleados/as que quieran obtener el certificado de formación acreditativo en higiene alimentaria, dentro de la actividad de hostelería y restauración.

**Duración:** 8 horas

**Fechas:** 1ª edición: 6 y 7 de octubre de 2010  
2ª edición: 13 y 14 de octubre de 2010

**Horario:** De 9:30 a 13:30 h.

### **Curso: Repostería**

---

**Objetivos:** Preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.  
*(acorde con el RD 1228/2006 de cualificaciones profesionales)*

**Contenidos:**

1. Elaboraciones básicas para pastelería-repostería
2. Productos de repostería
3. Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos
4. Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

**Dirigido a:** Desempleados/as

**Duración:** 420 horas

**Fechas:** Del 25 de octubre de 2010 al 25 de marzo de 2011

**Horario:** De 9:00 a 14:00 h.

**Prueba de**

**Selección:** 14 de octubre, a las 10:00 h.

## ÁREA DE ALOJAMIENTO

### **Curso: Atención al cliente de establecimientos SPA**

---

**Objetivos:** Formar profesionales en atención al cliente de turismo de salud, ofreciendo un correcto asesoramiento sobre los beneficios de los diferentes circuitos y tratamientos.

**Contenido:**

- Introducción al sector *wellness*
- Diferenciación entre conceptos SPA
- Higiene, normativa y prevención SPA
- Creación de concepto y filosofía de trabajo
- Atención al cliente
- Diseño de carta de tratamientos y producto
- Marketing de ventas
- *Merchandising*
- Procedimientos de formación y motivación del personal.

**Dirigido a:** Desempleados/as. Se valorará formación/experiencia en atención al cliente.

**Duración:** 52 horas

**Fecha:** Del 22 de noviembre al 15 de diciembre de 2010

**Horario:** De 9:00 a 14:00 h.

**Prueba de selección:** 11 de noviembre, a las 10:00 h.

## ÁREA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

### **Curso: Inglés profesional para turismo. Nivel III**

---

**Objetivos:** Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas

**Contenidos:** *(acorde con el módulo formativo MF1057\_2 "Inglés profesional para turismo" del RD 1376/2008, en el que se establecen determinados certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo, que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad)*

- 1. Gestión y comercialización de servicios turísticos
- 2. Prestación de información turística en inglés
- 3. Atención al cliente de servicios turísticos en inglés

**Dirigido a:** Desempleados con conocimientos previos de inglés, que hayan superado el nivel II o la prueba de acceso.

**Duración:** 90 horas

**Fechas:** Del 4 de octubre al 24 de noviembre de 2010

**Horario:** De 10:00 a 13:00 h.

**Prueba de selección:** 29 de septiembre, a las 10:00 h.

## ÁREA DE GESTIÓN

### **Curso: Gestor SEO/SEM: especialista Social Media en turismo**

---

**Objetivos:** Formar a responsables de SEO (Search Engine Optimization / Optimización para motores de búsqueda) y SEM (Search Engine Marketing / Marketing de motores de búsqueda), para preparar perfiles profesionales que contribuyan a mejorar el volumen y calidad de tráfico de los sitios web de las empresas turísticas, así como la optimización de sus contenidos y la utilización de técnicas de marketing on line, que permitan la aparición de los portales en los principales resultados en los buscadores. También se busca dotar a los participantes de capacidades para aplicar las nuevas formas de comercialización en el contexto de las nuevas tecnologías.

**Contenidos:**

- Internet y marketing on line: nuevo marketing, nuevos medios
- El Plan de Comunicación on line: diseño de planes de e-marketing
- Técnicas de posicionamiento: SEO (Search Engine Optimization / Optimización para motores de búsqueda)
- Promoción en buscadores: SEM (Search Engine Marketing / Marketing de motores de búsqueda)
- Creación de contenido
- Social Media Optimization: Redes sociales y profesionales y Blogs
- Estrategias de Social Media Marketing (SMM)
- La figura del Community Manager
- Análisis de resultados: herramientas de seguimiento y medición de la reputación

**Dirigido a:** Técnicos informáticos, analistas y administradores de sistema con interés por ampliar su perfil profesional, así como personas con experiencia como responsables de ventas y marketing de empresas turísticas.

**Duración:** 80 horas

**Fechas:** Del 18 de octubre al 18 de noviembre de 2010

**Horario:** De 10:00 a 14:00 h.

**Prueba de selección:** 6 de octubre, a las 10:00 h.

# Ficha de Inscripción

## Cursos de septiembre a diciembre '10

Curso al que se inscribe: .....

### Datos personales

Apellidos: .....

Nombre: .....

D.N.I.: ..... Fecha nacimiento: .....

Nacionalidad: ..... Discapacitado/a:

Domicilio: .....

C.P.: ..... Población: .....

Provincia: ..... Sexo:  H  M

Teléfono: ..... Tfno. Móvil: .....

E-mail: .....

### Nivel de estudios

Sin Estudios  E.G.B.  B.U.P.  E.S.O.

Bachiller  C.O.U.  Nuevos bachilleratos

F.P. (especificar): .....

Estudios Universitarios (especificar): .....

### Situación socio laboral

Desocupado/a Fecha de inscripción como demandante de empleo: .....

Profesional en activo

Nombre de la Empresa: .....

Actividad Empresarial: .....

N.º Empleados:  0-10  11-50  51-250  +250

Domicilio: .....

C.P.: ..... Población: .....

Provincia: ..... C.I.F.: .....

Puesto de trabajo: .....

Teléfono: ..... E-mail: .....

Fax: ..... Años de experiencia profesional: .....

Benidorm, a ..... de ..... de 2010

Firmado:

\* Fecha límite de inscripción: 3 días antes del inicio del curso.

\*\* Comprobar la admisión en el curso 2 días antes de su inicio.

El curso podrá ser anulado si no se completa el número de plazas establecido para el mismo.

"La persona inscrita consiente de modo expreso, la incorporación y tratamiento de sus datos personales en un fichero automatizado cuya finalidad es meramente organizativa y estadística y de control administrativo, siendo el responsable del tratamiento del fichero de Agència Valenciana de Turisme. Podrá comunicar por escrito su negativa a recibir información y publicidad sobre otras actividades del Centro. El titular queda informado que podrá denegar el consentimiento anteriormente otorgado, así como ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición a este fichero, de acuerdo con la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal"

# Información general



**Unión Europea**

Fondo Social Europeo

*El FSE invierte en tu futuro*

## Cómo llegar al centro:

