

# Formación Profesional para el Empleo para profesionales en activo

## Enero – Marzo 2012

Formación gratuita cofinanciada por Fondo Social Europeo



ServiCdT



¡Síguenos en  
FACEBOOK!

<http://www.facebook.com/CdtBenidorm>

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

#### REQUISITOS DE ADMISIÓN:

- Las solicitudes habrán de formalizarse preferentemente de manera telemática en [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es), adjuntando la documentación correspondiente (DNI/NIE o autorización y nombre o justificante de empresa).
- El curso se podrá anular si no se completa el número de plazas establecidas para el mismo.
- Las plazas son limitadas.
- Para recibir el certificado del curso es imprescindible una asistencia mínima del 80%. Los días y horas previstos en cada curso podrían sufrir alguna modificación, que se comunicará a todos los interesados que se hayan inscrito.

**\* IMPORTANTE:** Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos a un curso antes de su inicio, vía web, correo-e o teléfono. La presentación de la preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo.

Conselleria de Turismo, Cultura y Deporte  
CdT "Domingo Devesa" Benidorm  
Av. Benissa, 4  
03502 Benidorm  
Tfno.: 96 6870080  
Fax: 96 6870001  
Email: [cdt\\_benidorm@gva.es](mailto:cdt_benidorm@gva.es)

## INSCRIPCIONES ON LINE

Acceda a [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es) > Secretaría Virtual  
> Inscripción a cursos

Deberá rellenar el formulario de inscripción a los cursos de Formación Profesional para el Empleo de la Red de Centros, y anexar la documentación necesaria: DNI/NIE o autorización para comprobación de datos, y en función de la situación laboral personal, justificante de empresa (nómina, contrato de trabajo, autónomo...) o tarjeta de demanda de empleo (DARDE).

\* Imprescindible aportar dirección de *e-mail*.



Síguenos en  
FACEBOOK!

<http://www.facebook.com/CdtBenidorm>

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

REQUISITOS DE ADMISIÓN:  
- Las solicitudes habrán de formalizarse preferentemente de manera telemática en [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es), adjuntando la documentación correspondiente (DNI/NIE o autorización y nómina o justificante de empresa).  
- El curso se podrá anular si no se completa el número de plazas establecidas para el mismo.  
- Las plazas son limitadas.  
- Para recibir el certificado del curso es imprescindible una asistencia mínima del 80%. Los días y horas previstos en cada curso podrían sufrir alguna modificación, que se comunicará a todos los interesados que se hayan inscrito.  
\* **IMPORTANTE:** Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos a un curso antes de su inicio, vía web, correo-e o teléfono. La presentación de la preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo.

Conselleria de Turisme, Cultura y Deporte  
CdT "Domingo Devesa" Benidorm  
Av. Benissa, 4  
03502 Benidorm  
Tfn.: 96 6870080  
Fax: 96 6870001  
Email: [cdt\\_benidorm@gva.es](mailto:cdt_benidorm@gva.es)

## SERVICIO

### **Aceite de oliva con sabor, un mundo de combinaciones**

4 horas - 27 de febrero, de 16:00 a 20:00 h.

### **Corte y presentación del jamón**

4 horas - 5 de marzo, de 16:00 a 20:00 h.

### **Maridaje de salazones con vinos de Alicante**

4 horas - 12 de marzo, de 16:00 a 20:00 h.

### **Perfeccionamiento de camareros: organización de banquetes**

12 horas - del 26 al 29 de marzo, de 16:00 a 19:00 h.

## COCINA / REPOSTERÍA

### **Postres al vino**

8 horas - 30 y 31 de enero, de 16:00 a 20:00 h.

### **"El Granaíno": la cocina de siempre funcionando hoy**

4 horas - 6 de febrero, de 16:00 a 20:00 h.

### **Marketing gastronómico para la mejora de ventas**

9 horas - 7, 8 y 9 de febrero, de 16:00 a 19:00 h.

### **Producir en botes**

8 horas - 13 y 14 de febrero, de 16:00 a 20:00 h.

### **Cocina estacional: carnes de invierno**

4 horas - 20 de febrero, de 16:00 a 20:00 h.

### **Cocina tradicional en tapas y montaditos**

4 horas - 20 de marzo, de 16:00 a 20:00 h.

## ALOJAMIENTO

### **Técnicas Pilates en prevención para personal de hostelería**

8 horas - 20 y 21 de febrero, de 16:00 a 20:00 h.

### **Animación turística para seniors**

30 horas - 27, 28 y 29 de febrero, 1, 5, 6, 7, 8, 12, 13 de marzo, de 16:00 a 19:00 h.

### **La imagen personal en el ámbito laboral de la hostelería**

9 horas - 20, 21 y 22 de marzo, de 16:00 a 19:00 h.

## MANTENIMIENTO

### **Mantenimiento de instalaciones de gas en establecimientos turísticos**

9 horas - 7, 8 y 9 de febrero, de 16:00 a 19:00 h.

## DIRECCIÓN / GESTIÓN

### **Sistema ERP: herramienta de gestión para mejorar la rentabilidad**

8 horas - 30 y 31 de enero, de 16:00 a 20:00 h.

### **Introducción al uso profesional de HootSuite en el ámbito del turismo**

4 horas - 13 de febrero, de 16:00 a 20:00 h.

### **Tendencias 2012 en el marketing, distribución y venta de producto turístico: retos y oportunidades para los destinos**

4 horas - 21 de febrero, de 16:00 a 20:00 h.

### **Gestión de almacén en hostelería: herramientas informáticas**

9 horas - 27, 28 y 29 de febrero, de 16:00 a 19:00 h.

### **MailChimp: campañas de e-mail eficaces**

4 horas - 26 de marzo, de 16:00 a 20:00 h.

## FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

### **Primeros auxilios para personal de restauración**

9 horas - 30, 31 de enero, 1 de febrero, de 16:00 a 19:00 h.

## IDIOMAS

### **Capacitación en inglés para el sector turístico: nivel básico**

30 horas - 6, 7, 8, 9, 13, 14, 15, 16, 20 y 21 de febrero, de 16:00 a 19:00 h.

### **Capacitación en francés para el sector turístico: nivel básico**

30 horas - 27, 28 y 29 de febrero, 1, 5, 6, 7, 8, 12 y 13 de marzo, de 16:00 a 19:00 h.

## INFORMÁTICA

### **Capacitación básica de ofimática para personal del sector turístico**

30 horas - 5, 6, 7, 8, 12, 13, 14, 15, 20, 21 de marzo, de 16:00 a 19:00 h.

## Servicio

### Curso: **Aceite de oliva con sabor, un mundo de combinaciones**

---

- Objetivos:** Conocer aceites de oliva de novedosas características organolépticas y su utilización culinaria.
- Contenidos:** Recetas culinarias utilizando nuevos aceites.
- Dirigido a:** Profesionales de sala, cocineros/as y ayudantes de cocina
- Docencia:** Nacho Huerta (Rte. la Huerta y la Botella) y Clara Rascón (Oleum Vitae)
- Duración:** 4 horas
- Fechas:** 27 de febrero
- Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

### Curso: **Corte y presentación del Jamón**

---

- Objetivos:** Indicar los detalles básicos para realizar el corte de jamón y conocer las propiedades de las distintas partes del mismo.
- Contenidos:**
- Orígenes del jamón. Diferencias principales entre jamón serrano e ibérico.
  - Las denominaciones de origen. Saber comprar con criterio.
  - Herramientas apropiadas que se deben utilizar para poder cortar y trabajar el jamón.
  - ¿Método o arte?, trabajar con el jamón no es difícil:
    - Las partes del jamón.
    - Como se limpia la pieza.
    - El corte del jamón.
    - Figuras con el hueso.
    - Presentación con el plato.
  - Medidas de seguridad e higiene.
- Dirigido a:** Profesionales de sala
- Docencia:** Andrés Fernández Guerrero
- Duración:** 4 horas
- Fechas:** 5 de marzo
- Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

## Servicio

### Curso: Maridaje de salazones con vinos de Alicante

---

- Objetivos:**
- Conocer diferentes elaboraciones en salazones.
  - Identificar las principales zonas enológicas de Alicante.
  - Buscar de forma práctica nuevos maridajes.
- Contenidos:**
- Introducción a la importancia gastronómica de los salazones.
  - Vinos de Alicante, tradición y vanguardia.
  - Aplicación del maridaje entre vinos y salazones.
- Dirigido a:** Profesionales de sala, cocineros/as y ayudantes de cocina
- Docencia:** Luis Pérez Coello  
Salazones Serrano  
D. O. Vinos de Alicante
- Duración:** 4 horas
- Fechas:** 12 de marzo
- Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

### Curso: Perfeccionamiento de camareros: organización de banquetes

---

- Objetivos:** Ser capaz de organizar un evento, desde la primera toma de contacto con el cliente, hasta la conclusión del evento.
- Contenidos:**
- Tipos de banquetes.
  - Tipos de servicios.
  - Contratación.
  - Perfil del organizador.
  - Planificación y procesos.
  - Procedimientos.
  - Pasos montaje.
  - Desarrollo del servicio.
- Dirigido a:** Profesionales de sala
- Docencia:** Teresa Pérez Planelles – Marte Formación C.B.
- Duración:** 12 horas
- Fechas:** Del 26 al 29 de marzo
- Horario:** De 16:00 a 19:00 h.

## Cocina / Repostería

### Curso: Postres al vino

**Objetivos:** Conocer diferentes elaboraciones dulces en las que el vino tinto y vino blanco son los protagonistas.

**Contenidos:**

- Pate de fruits de vino tinto.
- Marshmallow de vino tinto.
- Sorbete de vino blanco con sopa de litchi y coca d'oli
- Sorbete de vino tinto con sopa de frutos rojos.
- Vaso de gel de vino tinto con vainilla , frambuesas escaldadas y cremoso de chocolate blanco.
- After de chocolate blanco y violetas con nube de tinto.

**Dirigido a:** Reposteros/as, cocineros/as y ayudantes de cocina

**Docencia:** César Romero Villena

**Duración:** 8 horas

**Fechas:** 30 y 31 de enero

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

### Curso: "El Granaino": la cocina de siempre funcionando hoy

**Objetivos:**

- Dar a conocer un modelo de negocio y cocina, que durante casi 50 años se ha mantenido con éxito notable y demanda por parte de un gran público.
- Analizar de qué forma se mantiene al día una carta de producto, mediterránea y corte tradicional sin perder la identidad del negocio, y permitiendo que el público se adapte de manera paulatina a nuevas tendencias.

**Contenidos:**

- Elaboración de diversos platos representativos de nuestra carta (tapas, entrantes, segundos, y postres).
- Repaso de nuestra carta al completo (vídeos y fotografías).
- Nuestros métodos y filosofía de compras de productos.
- La historia de "El Granaino" (la evolución de nuestra cocina).

**Dirigido a:** Cocineros/as y ayudantes de cocina

**Docencia:** Odón Martínez García

**Duración:** 4 horas

**Fechas:** 6 de febrero

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

## Cocina / Repostería

### Curso: Marketing gastronómico para la mejora de ventas

---

**Objetivos:** - Conocer las motivaciones del cliente gastronómico y como satisfacerlas.

- Aprender a aplicar tendencias gastronómicas en diferentes estilos gastronómicos.

- Descubrir nuevos enfoques de marketing.

- Propiciar un pensamiento más innovador y diferente.

**Contenidos:** - La revolución de la gastronomía.

- La gastronomía como vehículo de turismo.

- El cliente gastronómico.

- Las nuevas tendencias gastronómicas.

- Marketing aplicado a la gastronomía.

- Innovación y marketing emocional aplicado a la gastronomía.

**Dirigido a:** Cocineros/as, profesionales de sala y directores/gestores de restaurantes

**Docencia:** Femxa Formación

**Duración:** 9 horas

**Fechas:** 7, 8 y 9 de febrero

**Horario:** De 16:00 a 19:00 h.

### Curso: Producir en botes

---

**Objetivos:** - Conocer y actualizar el concepto de producir en botes conservas dulces y saladas aplicadas al mundo de la pastelería y restauración.

- Dar unas pautas de fabricación desde las materias primas y sus familias, los diferentes tipos de elaboración y su posterior tratamiento para obtener un producto de larga duración.

**Contenidos:** - Mermeladas, confituras y jaleas.

- Conservas dulces tipo flan.

- Huevo poché cocinado en un bote.

**Dirigido a:** Cocineros/as y ayudantes de cocina

**Docencia:** José Montejano Bermúdez

**Duración:** 8 horas

**Fechas:** 13 y 14 de febrero

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

## Cocina / Repostería

### Curso: Cocina estacional: carnes de invierno

---

**Objetivos:** Conocer el cerdo ibérico, sus piezas de carne y la elaboración de las mismas.

**Contenidos:** - Elaborar platos usando carnes del cerdo ibérico, tal como: "el secreto", "la presa", "la sorpresa", "la pluma", "el rack" y "el abanico".  
- Combinar estas carnes con guarniciones y salsas.

**Dirigido a:** Cocineros/as y ayudantes de cocina

**Docencia:** Reiner M. Schreiber

**Duración:** 4 horas

**Fechas:** 20 de febrero

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

### Curso: Cocina tradicional en tapas y montaditos

---

**Objetivos:** Que los participantes logren utilizar la cocina de tradición para elaborar tapas en sus establecimientos.

**Contenidos:** - Tapas tradicionales.  
- Tapas creativas.  
- Montaditos tradicionales.  
- Montaditos creativos.

**Dirigido a:** Cocineros/as y ayudantes de cocina

**Docencia:** Alfonso Mira Bejerano

**Duración:** 4 horas

**Fechas:** 20 de marzo

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

## Alojamiento

### Curso: Técnicas Pilates en prevención para personal de hostelería

- Objetivos:**
- Sensibilizar a los asistentes al curso sobre los riesgos que le rodean en su puesto de trabajo y la necesidad de cumplir con todas las medidas preventivas adoptadas, con el fin de mantener su salud general.
  - Capacitar al participante para identificar las diversas formas de estrés.
  - Identificar las diferentes formas de respuestas de estrés.
  - Enseñar técnicas de reducción del estrés.
  - Tener en cuenta el contexto y a uno mismo para organizarse.
  - Utilizar métodos y herramientas para organizar el trabajo
  - Utilizar adecuadamente las técnicas dirigidas a una buena gestión del tiempo.
  - Programar y gestionar el tiempo de una manera realista.
  - Conocer los principales ladrones del tiempo y conseguir controlarlos.
- Contenidos:**
- El estrés como problema: alteraciones personales y laborales.
  - Estrategias de gestión del estrés.
  - Técnicas y recursos para la gestión del estrés.
  - Trabajar el cuerpo para devolverle su funcionalidad y sacarle el máximo rendimiento utilizando el sistema Pilates.
- Dirigido a:** Trabajadores/as de los distintos ámbitos de la empresa, que necesiten conocer y prevenir el estrés y contrarrestar los efectos negativos.
- Docencia:** Puzzle Consultores
- Duración:** 8 horas
- Fechas:** 20 y 21 de febrero
- Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

## Alojamiento

### **Curso: Animación turística para seniors**

---

**Objetivos:** Formar e Instruir teórica y prácticamente a todas aquellas personas interesadas en desarrollar el puesto de animador turístico.

**Contenidos:**

- Confección y optimización del programa de animación.
- Animación diurna.
- Animación nocturna.
- Técnicas de sonido y micrófono.
- Técnicas coreográficas y baile.

**Dirigido a:** Profesionales del sector turístico en animación

**Docencia:** Anima't C.B.

**Duración:** 30 horas

**Fechas:** 27, 28 y 29 de febrero, 1, 5, 6, 7, 8, 12, 13 de marzo

**Horario:** De 16:00 a 19:00 h.

## Alojamiento

### Curso: La imagen personal en el ámbito laboral de la hostelería

- Objetivos:**
- Destacar los elementos que configuran una imagen personal compatible con la imagen del establecimiento, lo que puede suponer un valor añadido al mismo o un elemento diferencial con la competencia e identificar la categoría del establecimiento a través de la imagen del empleado.
  - Familiarizar al participante con las herramientas para conseguir una imagen perfecta e idónea para su puesto de trabajo.
  - Orientar al empleado para compaginar su atractivo y estilo personal con el uniforme o vestuario exigido en el establecimiento.
  - Distinguir los distintos estilos de moda, adquirir conocimientos de las proporciones y saber cómo afectan los volúmenes.
  - Usar mejor los cosméticos y proyectar una imagen impecable.

- Contenidos:**
- Imagen
    - Qué es la imagen corporativa de una empresa.
    - Iconografía e iconología.
    - Las proporciones. Ejercicio de antropometría.
    - Psicoestética ¿Qué transmitimos con nuestra imagen?
    - Los distintos estilos en el vestir.
  - Luz y color
    - La luz, los colores y sus significados.
    - Test de color. Qué colores te favorecen.
    - Los símbolos y sus significados (una corbata, las marcas, etc.).
    - Los adornos "de nada demasiado".
    - Maquillaje para tod@s.
  - Salud
    - Higiene corporal, los cosméticos y el pH
    - Las glándulas sebáceas y sudoríparas.
    - La alimentación.
    - Vello, pelo y cabello.
    - Peinado perfecto.
    - El afeitado.
    - Higienización de las manos y manicura.
    - Peeling superficial casero.
  - Otros: Visajismo, doble cara (¿Cuál es tu mejor lado?), "Historia de la peluquería", "Cambio de imagen paso a paso", Test fashion (¿Qué sabes de moda?), la importancia del peinado.

**Dirigido a:** Profesionales del sector turístico

**Docencia:** Carmela Martín Sánchez

**Duración:** 9 horas

**Fechas:** 20, 21 y 22 de marzo

**Horario:** De 16:00 a 19:00 h.

## Mantenimiento

### Curso: Mantenimiento de instalaciones de gas en establecimientos turísticos

---

- Objetivos:**
- Aplicación del gas en los establecimientos turísticos.
  - Conocer los aparatos de gas y sus sistemas de seguridad.
  - Conocer las instalaciones receptoras de gas.
  - Clasificación y seguridad de los aparatos de gas.
  - Mantenimiento y reparación de las instalaciones receptoras de gas.

- Contenidos:**
- Normativa de aplicación en instalaciones de gas.
  - Clasificación y seguridad de los aparatos.
  - Aplicaciones del gas.
  - Instalación de aparatos a gas.
  - Evacuación de los productos de combustión.
  - Instalaciones receptoras.
  - Instalación de envases y depósitos fijos de GLP.
  - Seguridad y mantenimiento de instalaciones de gas.

**Dirigido a:** Personal de mantenimiento de establecimientos turísticos

**Docencia:** Vicente Sellés Benlloch

**Duración:** 9 horas

**Fechas:** 7, 8 y 9 de febrero

**Horario:** De 16:00 a 19:00 h.

## Dirección / Gestión

### Curso: Sistema ERP: herramienta de gestión para mejorar la rentabilidad

---

**Objetivos:**

- Identificar las necesidades reales de una PYME
- Adaptar las estrategias a los nuevos entornos
- Conocer otras vías de comunicación con los clientes
- Mejorar la toma de decisiones en la empresa
- Conocer herramientas de gestión de clientes y gestión global para la PYME

**Contenidos:**

- Gestionar la información en la empresa
  - Herramientas de Business Intelligence (BI)
  - La gestión de clientes: Los CRM
  - Gestión integral de la empresa: Los ERP
- La era social y su aplicación en la PYME
  - Gestionando entornos 2.0 en el día a día de la empresa
  - Los CRM's y ERP's sociales
  - La necesidad de medir, ¿el ROI social?
  - Después de la medición: la toma de decisiones
- Aplicaciones CRM y ERP
  - Principales herramientas CRM
  - Principales herramientas ERP

**Dirigido a:** Gerentes, directores y mandos intermedios de departamentos comerciales

**Docencia:** Miguel Ángel Catalán Montañana

**Duración:** 8 horas

**Fechas:** 30 y 31 de enero

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

## Dirección / Gestión

### Curso: Introducción al uso profesional de HootSuite en el ámbito del turismo

- Objetivos:**
- Presentar el Social Media Dashboard HootSuite (hootsuite.com), web app que permite a profesionales y organizaciones de cualquier tamaño difundir mensajes, monitorizar acciones y medir resultados a través de múltiples redes sociales, entre las que se incluyen Twitter, Facebook, LinkedIn, Tumblr, Flickr o YouTube.
  - Conocer de forma global las posibilidades que ofrece HootSuite como plataforma de gestión de perfiles sociales, con especial énfasis en el ámbito del turismo.
  - Capacitar a los asistentes para gestionar su presencia en redes desde HootSuite, lo que les permitirá ser más eficientes y obtener mejores resultados en sus campañas *online*.

- Contenidos:**
- HootSuite Social Media Dashboard: redes sociales disponibles, principales características.
  - HootSuite: trabajo en equipo.
  - HootSuite: monitorización.
  - HootSuite: participación en la conversación y difusión de mensajes.
  - HootSuite: informes y revisión de acciones.
  - HootSuite: usos avanzados

**Dirigido a:** Gerentes, directores y mandos intermedios de departamentos comerciales

**Docencia:** Daniel Robles Cepero

**Duración:** 4 horas

**Fechas:** 13 de febrero

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

## Dirección / Gestión

### **Curso: Tendencias 2012 en el marketing, distribución y venta de producto turístico: retos y oportunidades para los destinos**

**Objetivos:** Analizar los retos y oportunidades que el nuevo escenario ofrece al empresario de la CV, conociendo las tendencias y estrategias de éxito para el 2012

**Contenidos:**

- Análisis del entorno.
- Quién es nuestro cliente, como, donde y cuando compra.
- Qué producto le resulta atractivo y cómo empaquetarlo.
- Benchmarking best practices.
- 20 tendencias clave.
- 10 ideas a explorar .

**Dirigido a:** Gerentes, directores y mandos intermedios de departamentos comerciales.

**Docencia:** Juan Llantada Sacramento  
Técnico de Promoción de la Agencia Valenciana del Turismo y estrategia del Plan de Marketing de la CV y de Inteligencia de Mercado del Invattur

**Duración:** 4 horas

**Fechas:** 21 de febrero

**Horario:** De 16:00 a 19:00 h.

### **Curso: Gestión de almacén en hostelería: herramientas informáticas**

**Objetivos:**

- Conocer las diferentes aplicaciones para gestión de almacenes.
- Introducir al uso de Excel y Access para gestión de stocks y fichas de proveedores.
- Introducir al uso de CRM's.
- Conocer las aplicaciones TPV.

**Contenidos:**

- Excel y Access como herramientas de gestión de almacén.
- Utilización de CRMs con control de stocks.
- Gestión de almacén con TPVs.

**Dirigido a:** Gerentes, directores y mandos intermedios de departamentos comerciales.

**Docencia:** Miguel Ángel Catalán Montañana

**Duración:** 9 horas

**Fechas:** 27, 28 y 29 de febrero

**Horario:** De 16:00 a 19:00 h.

## Dirección / Gestión

### Curso: MailChimp: campañas de e-mail eficaces

---

**Objetivos:**

- Aprender a crear campañas efectivas de emailing.
- Gestionar de manera integral todo el proceso de una campaña de email marketing: generación de la base de datos, creación de la campaña y seguimiento.
- Aprender a no realizar SPAM ni resultar molesto para tus clientes (actuales y potenciales).

**Contenidos:**

- ¿Qué es el email marketing y cómo utilizarlo?
- Consideraciones legales básicas y conceptos básicos: SPAM, permission-based lists, doble opt-in forms...
- Consejos sobre email marketing.
- Mailchimp: Gestión integral del email marketing:
  - Creación de la base de datos.
  - Diseño del email.
  - Medición de resultados.
  - Otras funcionalidades

**Dirigido a:** Gerentes, directores y mandos intermedios de departamentos comerciales.

**Docencia:** Abraham Molina Garcia

**Duración:** 4 horas

**Fechas:** 26 de marzo

**Horario:** De 16:00 a 20:00 h.

## Formación complementaria

### **Curso: Primeros auxilios para personal de restauración**

**Objetivos:** - Que los participantes sean capaces de conocer y poner en práctica las técnicas adecuadas de primeros auxilios ante las situaciones de emergencia más comunes que se pueden producir en locales de restauración.

**Contenidos:** - Primeros auxilios en restaurantes: Conducta PAS.  
- Evaluación del paciente.  
- Soporte Vital Básico.  
- Heridas y hemorragias.  
- Quemaduras.  
- Traumatismos.  
- Intoxicaciones.  
- El botiquín de primeros auxilios en el restaurante.  
- Los servicios de asistencia sanitaria en la Comunidad Valenciana.

**Dirigido a:** Trabajadores de establecimientos turísticos.

**Docencia:** Manuel López García - Ocean Socorrismo

**Duración:** 9 horas

**Fechas:** 30, 31 de enero, 1 de febrero

**Horario:** De 16:00 a 19:00 h.

## Idiomas

### Curso: Capacitación en inglés para el sector turístico: nivel básico

**Objetivos:** - Mejorar la capacidad de comunicarse en inglés mediante la práctica sistemática de la lectura, escritura y comprensión con vocabulario y medio de conversación.

**Contenidos:** - Pedir y dar información personal.  
- Responder a pedidos de habitación en un hotel y recibir a turistas en un hotel/restaurante/ciudad.  
- Describir la habitación de un hotel y sus comodidades.  
- Describir los servicios en un hotel/ciudad.  
- Dar instrucciones para moverse dentro de una ciudad.  
- Explicar situaciones problemáticas y ofrecer disculpas.  
- Tomar una orden de comida en un bar o restaurante.  
- Descripciones de actividades para realizar en una ciudad.

**Dirigido a:** Profesionales del sector turístico

**Docencia:** Jayne Cutts

**Duración:** 30 horas

**Fechas:** 6, 7, 8, 9, 13, 14, 15, 16, 20 y 21 de febrero

**Horario:** De 16:00 a 19:00 h.

### Curso: Capacitación en francés para el sector turístico: nivel básico

**Objetivos:** - Mejorar la capacidad de comunicarse en francés mediante la práctica sistemática de la lectura, escritura y comprensión con vocabulario y medio de conversación.

**Contenidos:** - Pedir y dar información personal.  
- Responder a pedidos de habitación en un hotel y recibir a turistas en un hotel/restaurante/ciudad.  
- Describir la habitación de un hotel y sus comodidades.  
- Describir los servicios en un hotel/ciudad.  
- Dar instrucciones para moverse dentro de una ciudad.  
- Explicar situaciones problemáticas y ofrecer disculpas.  
- Tomar una orden de comida en un bar o restaurante.  
- Descripciones de actividades para realizar en una ciudad.

**Dirigido a:** Profesionales del sector turístico

**Docencia:** Marguerite Sarlabous Corraini

**Duración:** 30 horas

**Fechas:** 27, 28 y 29 de febrero, 1, 5, 6, 7, 8, 12 y 13 de marzo

**Horario:** De 16:00 a 19:00 h.

## Informática

### Curso: Capacitación básica en ofimática para personal del sector turístico

**Objetivos:** - Adquirir los conocimientos necesarios básicos para el manejo del paquete ofimático Microsoft Office 2007, aplicándolos al sector turístico.

**Contenidos:** - Microsoft Word 2007 básico.  
- Microsoft Power Point 2007 básico.  
- Microsoft Excel 2007 básico y su combinación con Word para correspondencia.

**Dirigido a:** Profesionales del sector turístico

**Docencia:** Virginia Checa Calpena

**Duración:** 30 horas

**Fechas:** 5, 6, 7, 8, 12, 13, 14, 15, 20, 21 de marzo

**Horario:** De 16:00 a 19:00 h.

## Cómo llegar al centro:



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

### REQUISITOS DE ADMISIÓN:

- Las solicitudes habrán de formalizarse preferentemente de manera telemática en [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es), adjuntando la documentación correspondiente (DNI/NIE o autorización y nómina o justificante de empresa).
- El curso se podrá anular si no se completa el número de plazas establecidas para el mismo. Las plazas son limitadas.
- Para recibir el certificado del curso es imprescindible una asistencia mínima del 80%. Los días y horas previstos en cada curso podrían sufrir alguna modificación, que se comunicará a todos los interesados que se hayan inscrito.

**\* IMPORTANTE:** Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos a un curso antes de su inicio, vía web, correo-e o teléfono. La presentación de la preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo.

