

Cursos FPE preferente ocupados/as Enero - Marzo 2012

Formación gratuita cofinanciada por Fondo Social Europeo

Cocina

- El vino en dulce por César Romero
23 de enero, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)
- Técnicas y métodos para conseguir resultados de gran calidad controlando costes por Jordi Ferrer
30 de enero, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)
- Cocina a la brasa: pescados, carnes y verduras por Tomás Mentxaca
13 de febrero, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)
- Ceviche y carpaccio en la alta cocina por Rafael Arnau
27 de febrero, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)
- La cocina de las tapas: la magia en miniatura por Ingrid Blanch
5 de marzo, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)
- Cocinas del mundo: Japón por Diego Laso
26 de marzo, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00 h. (7 h.)

Servicio

- Tesoros gastronómicos de nuestras regiones: queso, jamón y vino de Extremadura por Juan Pérez
24 de enero, de 16:00 a 20:00 h. (4 h.)
- El agua en restauración
7 de febrero, de 16:00 a 20:00 h. (4 h.)
- Conocimiento y cata de cafés por Cafento
21 de febrero, de 16:00 a 20:00 h. (4 h.)
- Elaboración de cerveza artesanal por Luís Pérez
6 de marzo, de 16:00 a 20:00 h. (4 h.)
- Hospitality en sala por David Buch
20 y 21 de marzo de 17:00 a 20:00 h. (6 h.)
- Cavas valencianos por ASUCAP
27 de marzo de 17:00 a 20:00 h. (3 h.)

Idiomas

- Alemán básico (**Peñíscola**) por Christian Garner
Del 6 de febrero al 6 de marzo (lunes y martes), de 17:00 a 20:00 h. (30 h.)
- Inglés básico (**Peñíscola**) por Townend English.
Del 8 de febrero al 8 de marzo (miércoles y jueves), de 17:00 a 20:00 h. (30 h.)

Inscripciones on line:
www.cdt.gva.es

REQUISITOS DE ADMISIÓN:

1. Las solicitudes habrán de formalizarse preferentemente de manera telemática adjuntado la documentación correspondiente (DNI/NIE o autorización) y nómina reciente o justificante del pago a la S.S. de autónomos.
2. El curso se podrá anular si no se completa el número de plazas establecidas para el mismo. Comprobar por teléfono la admisión en el curso 2 días antes de su inicio. Plazas limitadas.
3. Para recibir el certificado del curso es imprescindible una asistencia del 80% como mínimo. Los días y horas previstos en cada curso podrían sufrir alguna modificación, que se comunicará a todos los interesados que se hayan inscrito.
4. Matrícula cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Conselleria de Turismo, Cultura y Deporte.

Alojamiento

- Mantenimiento de piscinas y spas por Inmecas
8 de febrero, de 16:00 a 20:00 h. (4 h.)
- Mantenimiento de ascensores por SGS
Del 27 al 29 de febrero de 16:00 a 20:00 h. (12 h.)
- Prevención y extinción de incendios
22 de marzo, de 10:00 a 14:00 h. (4 h.)

Gestión

- Creatividad e innovación en las Pymes turísticas por Equipo Humano, S.L.
7 de febrero, de 10:00 a 14:00 h. (4 h.)
- Soluciones de ahorro energético para Pymes Turísticas por PrismaLuz
22 de febrero, de 16:00 a 20:00 h. (4 h.)
- HootSuite por Daniel Robles
7 de marzo, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)
- Geomarketing turístico por Geoturismo S.L.U.
26 de marzo, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

- Aplicaciones turísticas para Smartphones
27 de marzo, de 16:00 a 20:00 h. (4 h.)

Manipulación alimentos

- Certificado de manipulador/a de alimentos (**Benicarló**) (**desempleados/as**) por ASHOTUR.
31 de enero, de 9:30 a 13:30 y de 15:00 a 19:00 h. (8 h.)
- Certificado de manipulador/a de alimentos por ASHOTUR
1 y 2 de febrero, de 10:00 a 14:00 h. (8 h.)
- Certificado de manipulador/a de alimentos (**desempleados/as**) por ASHOTUR
1 y 2 de febrero, de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)
- Certificado de manipulador/a de alimentos por ASHOTUR.
6 y 7 de marzo, de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)
- Certificado de manipulador/a de alimentos por ASHOTUR.
28 de marzo, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Informática

- Ofimática básica para las empresas turísticas por Salvador Viñas
Lunes 13, 20 y 27 de febrero y 5 de marzo, de 17:00 a 20:00 h. (12 h.)

Conselleria de Turismo, Cultura y Deporte
CdT Castellón
C/ Astrònom Pierre Mechain, 2
Grau de Castelló
12100 Castellón de La Plana
Tfno.: 964 739800
Fax: 964 739801
Email : cdt_castellon@gva.es