

Cursos Formación Profesional para el Empleo enero-marzo 2012

Preferentemente trabajadores ocupados

Alojamiento

- Yield Management I: gestión de las reservas de hotel.
21 de marzo de 09:30 a 19:30 h. (8 horas)

Servicio

- Maridaje de platos y vinos D.O Alicante
23 al 24 de enero de 16:30 a 20:30 h. (8 horas)
- Perfeccionamiento de camareros
6 de febrero al 28 de marzo. de 17:30 a 19:30 h. lunes a jueves. (90 horas)
- Decoración Low Cost en el restaurante.
30 de enero al 2 de febrero de 16:30 a 20:30 h. (16 horas)
- Tratamiento de producto: el café.
21 de marzo de 16:30 a 20:30. (4 horas)

Cocina

- La cocina de GEMA PENALVA.
23 de enero de 09:30 a 19:30 h. (8 horas)
- Decoración y talla de frutas, verduras y hortalizas
Del 30 de enero al 2 de febrero de 16:30 a 20:30 h. (16 horas)
- Perfeccionamiento de cocineros:
producción, creatividad y costes.
6 de febrero al 28 de marzo. de 17:30 a 19:30 h. de lunes a jueves. (90 horas)
- Cocina de Temporada: Platos de primavera.
12 al 15 de marzo. de 16:30 a 20:30 h. (16 horas)

Repostería

- Repostería tradicional Semana Santa.
26 al 27 de marzo. de 16:30 a 20:30 h (8 horas)
- Decoración artística con azúcar
27 de febrero de 09:30 a 19:30 h (8 horas)

Requisitos de admisión:

- 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la secretaria virtual (www.cdt.gva.es) o remitiendo la ficha de inscripción, por email o por fax, adjuntando: fotocopia del DNI y el justificante de estar en activo laboralmente mediante justificante (nomina, contrato etc..), o fotocopia de la tarjeta de demanda de empleo si se esta desempleado.
- 2.- Las plazas son limitadas, se ruega comprobar por teléfono o por la pagina web la admisión al curso 2 días antes de su inicio. El curso se podrá anular si no se completa el número de plazas establecidas para el mismo.
- 3.- Matricula gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Conselleria de Turismo, Cultura y Deporte.
- 4.- Para recibir el certificado del curso es imprescindible una asistencia del 80% como mínimo. Los días y horas previstos en cada curso podrán sufrir modificación, que se comunicará a todos los inscritos en el mismo.

Gestión

- Técnicas para hablar en público.
5 de marzo de 09:30 a 19:30 h. (8 horas)
- Gestión informatizada de la cocina profesional
5 al 7 de marzo. de 16.30 a 20:30h. (12 horas)
- Gestión energética para empresas turísticas
15 de febrero. de 16.30 a 20:30 h. (4 horas)

Formación complementaria

- Manipulador de alimentos
23 y 24 de enero de 09:30 a 13:30. Para desempleados (8 horas).
20 y 21 de febrero de 16:30 a 20:30 h. (8 horas)
26 y 27 de marzo de 16:30 a 20:30 h. (8 horas)
- El poder del lenguaje en la atención al cliente
14 de marzo de 9.30 a 18.30 h. (8 horas)
- LinkedIn y Google+.
28 y 29 de marzo de 16:30 a 20:30 h. (8 horas)
- Gestión de la comunicación en la empresa
8 y 9 de febrero de 16.30 a 20.30 h (8 horas)

Desayuno de trabajo

- Experiencias turísticas para seducir y ganar clientes
2 de marzo de 10:00 a 12:00 h. (2 horas)



www.cdt.gva.es



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



<http://www.youtube.com/user/CentresdeTurisme>



<http://twitter.com/#!/centredeturisme>



<http://www.flickr.com/photos/centresdeturisme>



<http://www.xarxadecentresdeturisme.com/opencms/opencms/centresdeturisme/es/contents/home/noticias/rssNoticias.html>