

Cursos Formación Continua _ Octubre – Diciembre 2010

Formación gratuita cofinanciada por Fondo Social Europeo

Cocina y Repostería

Nuevos Arroces Valencianos: Juan Carlos Galbis
La Cuina Mediterrània. L'Alcúdia.
4 y 5 de Octubre, de 16.30 a 20.30 h. 8 horas.

Cocina del Arco Mediterráneo: José Luis Ungidos
Casa Julio Restaurante. Fontanars dels Alforins.
18 y 19 de Octubre, de 16.30 a 20.30 h. 8 horas.

Gazpachos de Pastor: José Bas
Mas de Monserrat. Moixent.
25 y 26 de Octubre, de 16.30 a 20.30 h. 8 horas.

Esferificación y Nuevas Texturas en la Cocina: Jordi Ferrer
8 y 9 de Noviembre, de 16.30 a 20.30 h. 8 horas.

Tradición y Modernidad en la Cocina: Kiko Moya
Restaurante l'Escaleta. Cocentaina.
15 y 16 de Noviembre, de 16.30 a 20.30 h. 8 horas.

Dulces Tradicionales Reinventados
María Teresa Martínez Segura. Denia.
22 y 23 de Noviembre, de 16.30 a 20.30 h. 8 horas.

Nitidez y Pureza de los Sabores: Paco Morales
Restaurante Hotel Ferrero. Bocairent.
29 de Noviembre, de 10.00 a 18.00 h. 8 horas.

Repostería con Aromas de Navidad: Antonio Rodríguez
Dolços Toni. Grao de Gandia.
13 y 14 de Diciembre, de 16.30 a 20.30 h. 8 horas.

Servicio

El Otoño y los Vinos de Alicante
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Alicante
20 y 21 de Octubre, de 16.30 a 20.30 h. 8 horas.

Nuevas tendencias en los servicios de catering y buffet
Oscar Laveda. Xabeaevents S.L.
2, 3 y 4 de Noviembre, de 16.30 a 20.30 h. 12 horas.

Formación Complementaria

Mantenimiento de instalaciones turísticas: Calderas.
Vicente Sellés y Miguel Devesa
6 y 7 de Octubre, de 16.30 a 20.30 h. 8 horas.

Certificado de Manipulador de Alimentos
Minerva Pons. ASEMHTSA
2 ediciones:
26 de Octubre de 16.30 a 20.30 h. 4 horas.
30 de Noviembre de 16.30 a 20.30 h. 4 horas.

www.reddecentrosdeturismo.com

REQUISITOS DE ADMISIÓN:

1. Las solicitudes habrán de formalizarse remitiendo la fecha de inscripción, debidamente rellena y firmada al CdT o por fax, adjuntando: la fotocopia del DNI 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.
4. 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.

Dirección y Gestión

Cómo lograr un buen posicionamiento empresarial para mi negocio
Vicente Benlloc. Cuántica.
13 y 14 de Octubre, de 16.30 a 20.30 h. 8 horas.

Redes sociales y su uso en las empresas turísticas I:
Twitter/ Blogger/ Wordpress
Clara Soler - Raquel Gómez. Provisual.
27 de Octubre, de 16.30 a 20.30 h. 4 horas.

Diseña estrategias de marketing, producto, comercialización
y venta para atraer nuevos turistas.
Juan Castro. Marketing Turístico.
10 y 11 de Noviembre, de 16.30 a 20.30 h. 8 horas.

Redes sociales y su uso en las empresas turísticas II:
Facebook/ Tuenti
Clara Soler - Raquel Gómez. Provisual.
17 de Noviembre, de 16.30 a 20.30 h. 4 horas.

INVAT.TUR: Taller de Creatividad e Innovación 2010
para empresas turísticas
Fundación Neuronilla
18 de Noviembre, de 9.30 a 18.00 h. 8 horas.

Coaching: Dime como conversas y te diré como trabajas
Vicente Benlloc. Cuántica.
24 y 25 de Noviembre, de 16.30 a 20.30 h. 8 horas.

Reputación on-line en el sector turístico
Clara Soler - Raquel Gómez. Provisual.
30 de Noviembre y 1 de Diciembre, de 16.30 a 20.30 h. 8 horas.

Redes sociales y su uso en las empresas turísticas III:
Flickr/ Picasa/ Photobucket
Clara Soler - Raquel Gómez. Provisual
2 de Diciembre, de 16.30 a 20.30 h. 4 horas.

Dirección en "Coopetition" para Empresas Turísticas
Vigela Lloret. Coach ejecutivo y personal.
15 y 16 de Diciembre, de 16.30 a 20.30 h. 8 horas.

Conselleria de Turisme
CdT L'Alqueria del Duc
Camí de L'Alqueria Del Duc, s/n
46730 Grau de Gandia - España
Tfno: 96 284 58 58
Fax: 96 284 48 05
Email: cdt_gandia@gva.es