



Unión Europea

Fondo Social Europeo
El futuro es un objetivo



GENERALITAT
VALENCIANA



Formació Professional per a l'Ocupació Per a Professionals en Actiu de Gener a Març del 2012

Formació gratuïta cofinançada per Fons Social Europeu

Cuina

LA NOVA CUINA MURCIANA. PER JUAN LAX BANYS.

Restaurant Monteagudo. Monteagudo (Múrcia)

Dilluns 23 de gener del 2012 de 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 20:00 h (8 hores)

Formador: Juan Lax Banys. Cap de Cuina Restaurant Monteagudo.

ESPÈCIES I CONDIMENTS. INGREDIENTS BASE PER A UNA BONA CUINA SANA I DELICIOSA

Dilluns i Dimarts 30 i 31 de gener del 2012 de 16:00 a 20:00 h (8 hores)

Formador: Per Determinar.

"SALICULTURA" LA SAL, DE CONDIMENT A ESTRELA DE LA NOSTRA TAULA. COM PRESENTAR INNOVACIÓ

Dilluns 6 de febrer del 2012 de 16:00 a 20:00 h (4 hores)

Formador: José Sanchis. Decosal et Spa. Marchuquera. Gandia (València)

EL VI DOLÇ. ELABORACIONS CULINARIS DOLÇOS AMB VI NEGRE I VI BLANC

Dilluns 13 de febrer del 2012 de 16:00 a 20:00 h (4 hores)

Formador: Cèsar Romero Villena. Assessor tècnic de pastisseria i Formador expert.

Campió de la Copa d'Espanya de Pastisseria 2009 (actual campió)

CUINERS DE L'ARC MEDITERRANI: JEAN MARC SANZ.

Restaurant L'Emperador. Hotel Montiboli. La Vila Joiosa (Alicante)

Dimarts 14 de febrer del 2012 de 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 20:00 h (8 hores)

Formador: Jean Marc Sanz. Cap de Cuina Restaurant L'Emperador

NOUS CONCEPTES GASTRONÒMICS: La Triperia Marina.

Transh-Cooking cuina d'Avantguarda

Dimarts 21 de febrer del 2012 de 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 20:00 h (8 hores)

Formador: Per Determinar

CUINERS DE L'ARC MEDITERRANI: RICARDO MOLTÓ DOMÉNECH

Restaurant Ricardo. Ibi (Alicant)

Lunes 27 de febrero de 2012. De 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00h (8 horas)

Formador: Per Determinar

LA TRUFA NEGRA DEL MESTRAT.

Característiques i Aplicacions Culinàries

Dilluns 5 de març 2012. De 16:00 a 20:00h (4 hores)

Formador: Julio Perales Vicente. Associació de Truficultores de Terol (ATRUTER)

LA IMPORTÀNCIA DE LA TRADICIÓ EN LES TAPES D'AVANTGUARDA

Dilluns i Dimarts 26 i 27 de març del 2012

Formador: Rafael Soler Atanet. Gerent i Xef. Restaurant Joel Bistronic. Dénia (Alicant)

Forn/Pastisseria/Reboisteria

POSTRES FÀCILS PER A RESTAURANTS

Dimarts i Dimecres 7 i 8 de febrer del 2012 de 16:00 a 20:00 h (8 hores)

Formador: Per Determinar

FLORES CAMEL-LITZADES PER A POSTRES I

ALTRES PLATS DE RESTAURANTS

Dimarts i Dimecres 28 i 29 de febrer del 2012 de 16:00 a 20:00 h (8 hores)

Formador: Cèsar Romero Villena. Assessor tècnic de Pastisseria i Formador expert.

Campió de la Copa d'Espanya de Pastisseria de 2009 (actual jòneq)

PASTISSERIA INFANTIL PER A CELEBRACIONS

Dilluns i Dimarts 5 i 6 de març del 2012 de 16:00 a 20:00 h (8 hores)

Formadora: Neus Gerda Mateu. Gerent i Cap d'Obrador Pastisseria La Llèpola. l'Olleria (València)

MONES DE PASQUA TRADICIONALS I INNOVADORES PER A RESTAURANTS

Dimarts i Dimecres 20 i 21 de març del 2012 de 16:00 a 20:00 h (8 hores)

Formador: Per Determinar

www.cdt.gva.es

REQUISITS D'ADMISSIÓ:

1. Les sol·licituds hauran de formalitzar-se remetent la data d'inscripció, degudament omplida i Firmada al CdT o per fax, adjuntant: la fotocòpia del DNI i nòmina recent o justificant del pagament a la S.S. d'autònoms.
 2. El curs es podrà anul·lar si no es completa el nombre de places establides per al mateix. Comprovar Per telèfon l'admissió en el curs 2 dies abans del seu inici. Places limitades.
 4. Per a rebre el certificat del curs és imprescindible una assistència del 80% com a mínim. Els dies i Hores previstos en cada curs podrien patir alguna modificació, que es comunicarà a tots els Interessats que s'hagen inscrit.
- Matrícula gratuïta cofinançada pel Fons Social europeu

Servici

CÓCTELERÍA CLÀSSICA I CREATIVA

Dilluns 23 de gener al 26 de març del 2012 de 17:00 a 20:00 h (24 hores)

Formador: Per Determinar

VINAGRES AMB NOM PROPI.

Característiques, elaboració, denominacions d'origen i tast.
Dimarts 7 de febrer del 2012. De 17:00 a 20:00h (4 hores)

Formador: Per Determinar

COM INCREMENTAR LA RENDIBILITAT DE LA CARTA DEL RESTAURANT

Dimecres 15 de febrer del 2012 de 16:00 a 20:00h (4 hores)

Formador: Per Determinar

MARIDATGES PERFECTES: CHOCOLATE-DESTILADOS I VINS

Dimarts 22 de febrer del 2012 de 16:00 a 20:00 h (4 hores)

Formador: Juan Francisco Gallec Navarro. Boteller Internacional i per la UEC (Unió Espanyola de Tastadors) i millor Boteller Comunitat Valenciana 2011 VINS D'ALACANT. MARIDATGE INNOVADOR I COMUNICACIÓ 2.0

Dimarts i Dimecres 6 i 7 de març del 2012. De 16:00 a 20:00h (8 hores)

Formador: David Carbonell Cortés

Gestió/Direcció

COM COMUNICAR EN XARXES SOCIALS

Dilluns i Dimarts 30 i 31 de gener del 2012 de 16:00 a 20:00 h (8 hores)

Formadora: Puri Naia Gironés. Llicenciada en Periodisme. Gandia (València)

TÈCNiques EFICACES PER A PERDRE LA POR DE PARLAR EN PÚBLIC

De Dilluns a Dimecres del 20 al 22 de febrer del 2012 de 16:00 a 20:00 h (12 hores)

Formadora: Mirta Kaminsky. Locutora professional i formadora experta

IMPLEMENTACIÓ DEL PLA DE SOCIAL MITJA MÀRQUETING EN L'EMPRESA TURÍSTICA

Dilluns i Dimarts 26 i 27 de març del 2012 de 16:00 a 20:00 h (8 hores)

Formador: Marià Agustín Torres. Llicenciat en Publicitat. Universitat del Salvador. Gerent "El Sant Comunicació"

Formació Complementària: Diversos

HIGIENE ALIMENTÀRIA I MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

Per a Treballadors

Gener: Dilluns i Dimarts 30 i 31 de 16:00 a 20:00h (8 hores)

Febrer: Dilluns i Dimarts 13 i 14 de 16:00 a 20:00h (8 hores)

Març: Dilluns i Dimarts 26 i 27 de 16:00 a 20:00h (8 hores)

Recepció de sol·licituds d'inscripció per a este curs i selecció AEHTMA Tel: 965781008

HIGIENE ALIMENTÀRIA I MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

Per a Desocupats

Gener: Dilluns i Dimarts 23 i 24 de 16:00 a 20:00h (8 hores)

Febrer: Dilluns i Dimarts 20 i 21 de 16:00 a 20:00h (8 hores)

Març: Dilluns i Dimarts 26 i 27 de 16:00 a 20:00h (8 hores)

Recepció de sol·licituds d'inscripció per a este curs i selecció AEHTMA Tel: 965781008

Conselleria de Turisme
CdT de Dénia

C/ Falutx s/n

03700 Denia (Alicante)

Tfno: 96 642 84 50

Fax: 96 642 84 51

Email: cdt_denia@gva.es

