

## Formación Continua. Segundo trimestre

### ALOJAMIENTO

**Cómo personalizar la atención al cliente en alojamientos.**

Del 13 al 15 de abril. De 16:00 a 20:00 h. 12 horas.

**Instalaciones de frío comercial e industrial.**

10 y 11 de mayo. De 16:30 a 20:30 h. 8 horas.

**Protocolo en el sector restauración.**

Del 31 de mayo al 2 de junio. De 16:00 a 20:00 h. 12 horas.

### SERVICIO

**Seminario: Vinos exclusivos para hostelería de "Bodegas Osborne".**

19 de abril. De 9:30 a 13:30 h. 4 horas.

**Preparación y moldeado de frutas en coctelería.**

26 y 27 de abril. De 16:00 a 20:00 h. 8 horas.

**Seminario: La modernidad en la Ribera del Duero, a través de la bodega Cuevas-Jiménez.**

3 de mayo. De 9:30 a 13:30 h. 4 horas.

**Seminario: Vinos de autor. Pago de Aresan (en proceso). "Historia de una pasión".**

10 de mayo. De 9:30 a 13:30 h. 4 horas.

**Seminario: El caviar, su majestad Rey Gourmet.**

19 de mayo. De 9:30 a 13:30 h. 4 horas.

**Copas y vinos, la importancia del recipiente.**

24 y 25 de mayo. De 16:00 a 20:00 h. 8 horas.

**Seminario: Los vinos de "Luís Cañas", mejor bodega de España 2007.**

31 de mayo. De 9:30 a 13:30 h. 4 horas.

**Cata de aceite.**

7 y 8 de junio. De 16:00 a 20:00 h. 8 horas.

### PASTELERÍA

**El chocolate en el restaurante.**

11 de mayo. De 9:30 a 19:30 h. 8 horas.

**Granizados artesanales.**

17 y 18 de mayo. De 16:30 a 20:30 h. 8 horas.

### COCINA

**Cocina de Autor:**

**Asados y guisos de carne roja del Restaurante La Torre. Murcia.**

26 de abril. De 9:30 a 19:30 h. 8 horas.

**Entradas frías y ensaladas.**

Del 24 al 26 de mayo. De 16:00 a 20:00 h. 12 horas.

**Cocina bajo cero.**

28 de mayo. De 9:30 a 19:30 h. 8 horas.

**Bases de la cocina.**

Del 7 al 17 de junio. De lunes a jueves, De 16:00 a 20:00 h. 32 horas.

### GESTIÓN

**10 Claves para ahorrar impuestos.**

28 de abril. De 9:30 a 19:30 h. 8 horas.

**Cómo usar blogs y redes sociales en beneficio de nuestra empresa.**

10 y 11 de mayo. De 9:30 a 13:30 h. 8 horas.

**Control de stock en restaurantes con FrontRest.**

17 y 18 de mayo. De 9:30 a 13:30 h. 8 horas.

### DIRECCIÓN

**Atrapa el corazón de tus clientes.**

4 de mayo. De 9:30 a 19:30 h. 8 horas.

**Gestión de la empresa familiar en hostelería.**

25 de mayo. De 9:30 a 19:30 h. 8 horas.

### FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

**Formador de formadores.**

Del 14 de abril al 26 de mayo. De lunes a jueves, de 16:00 a 20:00 h. 100 h.

**Microsoft Office Access.**

Del 19 al 29 de abril. De lunes a jueves, de 16:30 a 19:30 h. 24 h.

**Certificado de manipulador de alimentos. 8 horas.**

Lunes 26 de abril, de 9:30 a 19:30 h.

Lunes 24 de mayo, de 9:30 a 19:30 h.

Lunes 21 y martes 22 de junio, de 9:30 a 13:30 h.

**Inglés nivel avanzado.**

Del 10 de mayo al 9 de junio. Lunes y miércoles, de 16:30 a 19:30 h. 30 h.

[www.reddecentrosdeturismo.com](http://www.reddecentrosdeturismo.com)

#### REQUISITOS DE ADMISIÓN:

1. Las solicitudes habrán de formalizarse remitiendo la ficha de inscripción, debidamente rellenada y firmada al CdT de Torre Vieja 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.
3. Plazas limitadas.
4. Para recibir el certificado del curso es imprescindible una asistencia del 80% como mínimo.

#### MATRÍCULA:

GRATUITA COFINANCIADA POR FONDO SOCIAL EUROPEO

#### HORARIOS Y FECHAS:

Los días y horas previstos en cada curso podrán sufrir alguna modificación, que se comunicará a todos los interesados que se hayan inscrito.



Conselleria de Turisme  
CdT Torre Vieja

Ctra. Crevillente (CV-90)  
Esq. C/. Los Lirios, s/n.  
03184 Torre Vieja - España  
Tel. 965 722 600  
Email: [cdt\\_torre vieja@gva.es](mailto:cdt_torre vieja@gva.es)  
Fax 965 722 601