



Programació Octubre Desembre '10

Formació contínua



Informació General

La Xarxa de Centres de Turisme de la Generalitat Valenciana es va concebre amb l'objectiu de millorar la competitivitat i la qualitat de les empreses del sector turístic, per mitjà de la formació dels recursos humans. Les actuacions formatives de la Conselleria de Turisme s'articulen i materialitzen a través d'esta Xarxa de Centres, que pretenen fer accessible la formació a tots els col·lectius, aproximant-la als diferents territoris de la Comunitat.

En este context, el CdT "Domingo Devesa" de Benidorm, a través d'una programació formativa consensuada amb representants del sector turístic, ha preparat un programa de formació ocupacional per al segon semestre de l'any 2010 pensant en l'increment de la professionalitat i la capacitació dels treballadors de les empreses turístiques. Esta programació va dirigida a persones que es troben en situació de desocupació i pretenguen accedir al món laboral en el sector turístic.

Així mateix, la Conselleria de Turisme, amb l'objectiu de facilitar encara més l'accés a la formació als professionals del sector, ha posat en marxa el projecte d'e-formació A través del seu nou portal, www.turismegva.es, seleccionant l'opció Xarxa de Centres, o directament, per mitjà de l'enllaç www.xarxadecentresdeturismecom, els participants poden accedir a informació, inscripció i realització de cursos de formació *on line* des de qualsevol ordinador, independentment de la seua ubicació. Esta tipologia d'ensenyança permet que el participant pugua gestionar millor el seu temps de formació, adaptant-ho a la seua disponibilitat personal, i obtenint certificats electrònics equivalents als que rep en la formació presencial. Esta iniciativa permetrà als professionals del sector accedir a la formació les 24 hores del dia, els 365 dies de l'any.

- Requisits d'admissió:** Les sol·licituds hauran de formalitzar-se enviant la fitxa d'inscripció, degudament omplida i firmada, al CdT "Domingo Devesa", adjuntant fotocòpia del DNI i del document de demanda d'ocupació, justificant d'empresa, nòmina recent o justificant de pagament d'autònoms
- Els aspirants hauran de superar una prova de selecció
 - Les places són limitades. La presentació de la fitxa d'inscripció en un curs no suposa la seua admissió al mateix
 - Un curs podrà ser anul·lat si no es completa el nombre mínim de places establert per al mateix

Matrícula: Gratuïta cofinançada per el Fons Social Europeu

Horaris i dates: Els dies i hores previstos en cada curs podran patir alguna modificació, que es comunicarà a tots els interessats que s'hagen inscrit

Informació: Conselleria de Turisme

Agència Valenciana del Turisme

CdT Domingo Devesa – Benidorm

Avda Benissa, 4 - 03502 Benidorm

Tel 96 687 00 00 - Fax 96 687 00 01

E-mail: cdt_benidorm@gva.es

Web: www.xarxadecentresdeturismecom

www.reddecentrosdeturismocom

www.turismegva.es

Programació

Octubre-Desembre '10

DIRECCIÓ

Dinàmica directiva: *interim manager*

Duració: 8 hores – 18 i 19 d'octubre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Directius, gerents, comandaments intermedis i personal d'administració d'empreses turístiques

Estratègies de solució de conflictes

Duració: 8 hores – 25 i 26 d'octubre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Directius, gerents i comandaments intermedis d'empreses turístiques

Estratègies de presentació audiovisual: ponències amb impacte

Duració: 8 hores – 2 i 3 de novembre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Directius, gerents i comandaments intermedis d'empreses turístiques

Prosumer: el nou consumidor

Duració: 8 hores – 8 i 9 de novembre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Directius, gerents, comandaments intermedis i personal d'administració d'empreses turístiques

Salari emocional i retenció del talent

Duració: 8 hores – 22 i 23 de novembre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Gerents, responsables de qualitat, gestors d'equips de millora, responsables de departaments

Creativitat i innovació per a empreses turístiques

Duració: 6 hores – 24 de novembre de 2010

Horari: 10:00 a 12:00 i de 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Gerents, responsables de qualitat, gestors d'equips de millora, responsables de departaments

GESTIÓ

Valoració financera en Excel

Duració: 8 hores – 20 i 21 d'octubre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Directius, gerents, comandaments intermedis i personal d'administració d'empreses turístiques

Prevenió de la síndrome de *burnout* en treballadors d'empreses turístiques

Duració: 8 hores – 27 i 28 d'octubre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Directius, gerents, comandaments intermedis i personal d'administració d'empreses turístiques

Coordinador de qualitat: gestió integral

Duració: 15 hores – 2, 3, 4, 8 i 9 novembre de 2010

Horari: 16:30 a 19:30 h.

Dirigit a: Directius, gerents, comandaments intermedis i responsables de qualitat

Actualització de la normativa laboral

Duració: 4 hores – 4 de novembre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Directius, gerents i comandaments intermedis d'empreses turístiques

Prestacions transfrontereres de servicis: gestió de l'IVA

Duració: 8 hores – 10 i 11 de novembre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Directius, gerents, comandaments intermedis i responsables de departaments econòmics

Analista web: mètriques en mitjans socials turístics

Duració: 8 hores – 29 i 30 novembre de 2010

Horari: 16:30 a 19:30 h.s

Dirigit a: Directius, gerents, comandaments intermedis i responsables de qualitat

Habilitats en venda telefònica

Duració: 8 hores – 13 i 14 de desembre de 2010

Horari: de 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Personal d'atenció al client, recepció i administració d'empreses turístiques

ALLOTJAMENT

Estalvi energètic i d'aigua en hotels i indústries turístiques

Duració: 8 hores – 25 i 26 octubre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Directius, gerents, comandaments intermedis i responsables de manteniment

Maquillatge i caracterització en animació turística

Duració: 9 hores – 22, 23 i 24 novembre de 2010

Horari: 16:30 a 19:30 h.

Dirigit a: Professionals de l'animació turística

Decoració nadalenca per a hostaleria

Duració: 12 hores – 29, 30 de novembre i 1 de desembre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Governantes, cambres de pisos i responsables de Sala

Animació turística hotelera: coreografies musicals

Duració: 9 hores – 29 i 30 novembre i 1 desembre de 2010

Horari: 16:30 a 19:30 h.

Dirigit a: Professionals de l'animació turística

MANTENIMENT

Enginyeria bàsica: calefacció i calderes

Duració: 12 hores – 8, 9 i 10 novembre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Personal de manteniment d'establiments turístics

Enginyeria bàsica: instal·lacions elèctriques

Duració: 8 hores – 22 i 23 novembre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Personal de manteniment d'establiments turístics

Normativa de jocs infantils en establiments turístics

Duració: 8 hores – 29 i 30 novembre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Personal de manteniment d'establiments turístics

FORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA

Prevenció i extinció d'incendis: nivell bàsic

Duració: 5 hores – 20 octubre de 2010

Horari: 15:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Treballadors/es d'allotjaments turístics

INFORMÀTICA

Acces i Excel: treballs combinats

Duració: 20 hores – 18, 19, 20, 21, 25, 26, 27, 28 octubre i 2,3 novembre de 2010

Horari: 17:30 a 19:30 h.

Dirigit a: Personal d'empreses turístiques amb coneixements d'informàtica i ofimàtica, acreditada amb titulació mínima de 15 hores

Utilització de *software* lliure

Duració: 12 hores – 22, 23, 24 i 25 novembre de 2010

Horari: 16:30 a 19:30 h.

Dirigit a: Personal d'empreses turístiques amb coneixements d'informàtica i ofimàtica, acreditada amb titulació mínima de 15 hores

IDIOMES

Anglès per a personal d'allotjament

Duració: 33 hores – 18, 19, 20, 21, 25, 26, 27, 28 octubre i 2, 3, 4 novembre de 2010

Horari: 17:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Governantes i cambrers de pisos

Rus aplicat per a personal de recepció i atenció al client

Duració: 35 hores – 2, 3, 4, 8, 9, 10, 11, 22, 23, 24, 25, 29, 30 novembre i 1 desembre de 2010

Horari: 17:00 a 19:30 h.

Dirigit a: Recepcionistes i personal d'atenció turística

CUINA

Enginyeria de menús

Duració: 12 hores – 18, 19 i 20 octubre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Cuiners/es i ajudants de cuina

Cuina per a celíacs i diabètics

Duració: 8 hores – 25 i 26 octubre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Cuiners/es i ajudants de cuina

La fideuà i les seues receptes

Duració: 4 hores – 2 novembre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Cuiners/es i ajudants de cuina

Artesania del caramel en rebosteria: curs pràctic

Duració: 8 hores – 8 i 9 de novembre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Rebosters, cuiners/es i ajudants de cuina

Cuina i maridatge del restaurant "Alfonso Mira"

Duració: 8 hores – 22 i 23 novembre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Cuiners/es i ajudants de cuina

Grans caps de cuina: Rodrigo de la Calle

Duració: 8 hores – 29 de novembre de 2010

Horari: 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Cuiners/es i ajudants de cuina

Rebosteria macrobiòtica

Duració: 4 hores – 1 de desembre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Rebosters, cuiners/es i ajudants de cuina

Cuina bistronómica: Rafa Soler

Duració: 8 hores – 13 desembre de 2010

Horari: 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Cuiners/es i ajudants de cuina

SERVICI

Servici en planxa

Duració: 8 hores – 3 i 4 novembre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Professionals del servici de sala

Tall i presentació del pernil

Duració: 6 hores – 10 i 11 de novembre de 2010

Horari: 16:30 a 19:30 h.

Dirigit a: Professionals del servici de sala

Coctelería nadalenca

Duració: 4 hores – 24 de novembre de 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Professionals del servici de sala

Iniciació al tast de vins

Duració: 12 hores – 13, 14 i 15 desembre De 2010

Horari: 16:00 a 20:00 h.

Dirigit a: Professionals del servici de sala

Curs: Dinàmica directiva: *interim manager*

Objectius: Donar a conèixer les possibilitats de gestió externa en mercats especialitzats en situacions de transició

Dirigit a: Directius, gerents, comandaments intermedis i personal d'administració d'empreses turístiques

Docència: Ramiro Prats Cárceles (*Differentiate Marketing*)

Duració: 8 hores

Dates: 18 i 19 octubre de 2010

Horari: De 16:00 a 20:00 h

Curs: Estratègies de solució de conflictes

Objectius:

- Disposar d'un protocol, d'un guió concret i flexible sobre com resoldre un conflicte
- Conèixer i saber aplicar estratègies i tècniques per a resoldre un conflicte
- Practicar amb diferents situacions i casos reals les habilitats i capacitats per a trobar i promoure solucions a un conflicte

Dirigit a: Directius, gerents i comandaments intermedis d'empreses turístiques

Docència: Sergio Pérez Ruiz

Duració: 8 hores

Dates: 25 i 26 octubre de 2010

Horari: De 16:00 a 20:00 h

Curs: Estratègies de presentació audiovisual: ponències amb impacte

Objectius: Ajudar a transformar una presentació poc convincent en altra molt més professional i d'impacte. Aprendre a utilitzar les ferramentes necessàries

Dirigit a: Directius, gerents i comandaments intermedis d'empreses turístiques

Docència: Puzzle Consultores

Duració: 8 hores

Dates: 2 i 3 novembre de 2010

Horari: De 16:00 a 20:00 h

Curs: Prosumer: el nou consumidor

Objectius:

- Identificar al prosumidor
- Factors que influïxen en la decisió de compra
- Comunicar-se eficaçment amb els prosumidors
- Trobar elements de motivació

Dirigit a: Directius, gerents, comandaments intermedis i personal d'administració d'empreses turístiques

Docència: Marisa Picó Sempere (*Hermes Turismo y Comunicación*)

Duració: 8 hores

Dates: 8 i 9 novembre de 2010

Horari: De 16:00 a 20:00 h

Curs: Salari emocional i retenció del talent

Objectius:

- Conèixer la importància i avantatges del tracte direcció/empleat
- Reconèixer el capital humà com a cultura empresarial i utilitzar-ho com un avantatge competitiu

Dirigit a: Directius, gerents, comandaments intermedis i personal d'administració d'empreses turístiques

Docència: Femxa

Duració: 8 hores

Dates: 22 i 23 novembre de 2010

Horari:De 16:00 a 20:00 h

Curs: Creativitat i innovació per a empreses turístiques

Objectius:Comprendre i experimentar els principis bàsics que sustenten la creativitat per a la innovació, que permeten generar idees noves i valuoses per a l' empresa turística de la Comunitat Valenciana

Dirigit a:Gerents, responsables de qualitat, gestors d'equips de millora, responsables de departaments

Docència:Guzmán López (Fundación Neuronilla)

Duració:6 hores

Dates:24 novembre de 2010

Horari:De 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 18:00 h

GESTIÓ

Curs: Valoració financera en Excel

Objectius:Aplicar la ferramenta de full de càlcul en costos i finances d'empresa

Dirigit a:Directius, gerents, comandaments intermedis i personal d'administració d'empreses turístiques

Docència:Miguel Ángel Catalán

Duració:8 hores

Dates:20 i 21 octubre de 2010

Horari:De 16:00 a 20:00 h

Curs: Prevenció de la síndrome de *burnout* en treballadors d'empreses turístiques

Objectius:-Avaluar i diagnosticar la síndrome de burnout

-Programar la prevenció

-Conèixer línies i estratègies d'actuació

Dirigit a:Directius, gerents, comandaments intermedis i personal d'administració d'empreses turístiques

Docència:Ramiro Prats Cárceles (*Differentiate Marketing*)

Duració:8 hores

Dates:27 i 28 octubre de 2010

Horari:De 16:00 a 20:00 h

Curs: Coordinador de qualitat: gestió integral

Objectius:Conèixer la normativa i implantació dels sistemes de qualitat, així com els mecanismes per a la seua integració

Dirigit a:Directius, gerents, comandaments intermedis i responsables de qualitat

Docència:Mayte García Corcoles (coordinadora de qualitat de HOSBEC)

Duració:15 hores

Dates:2, 3, 4, 8 i 9 novembre de 2010

Horari:De 16:30 a 19:30 h

Curs: Actualització de la normativa laboral

Objectius:Conèixer els nous aspectes de la normativa laboral i les seues implicacions en les empreses actuals

Dirigit a:Directius, gerents i comandaments intermedis d'empreses turístiques

Docència:Devesa & Calvo Abogados

Duració:4 hores

Dates:4 novembre de 2010

Horari:De 16:00 a 20:00 h

Curs: Prestacions transfrontereres de servicis: gestió de l'IVA

Objectius:Analitzar la influència de l'IVA en el tractament dispensat als servicis transfronterers

Dirigit a:Directius, gerents, comandaments intermedis i responsables de departaments econòmics

Docència:Puzzle Consultores

Duració:8 hores

Dates:10 i 11 novembre de 2010

Horari:De 16:00 a 20:00 h

Curs: Analista web: mètriques en mitjans socials turístics

Objectius:-Introducció als conceptes bàsics del *social media marketing* i a les mètriques web

-Conèixer els *KPI's*

-Analitzar el tràfic en mitjans socials

Dirigit a:Directius, gerents, comandaments intermedis i responsables de qualitat

Docència:Raúl Abad

Duració:8 hores

Dates:29 i 30 novembre de 2010

Curs: Habilitats en venda telefònica

Objectius:-Conèixer les claus per a la comunicació telefònica

-Identificar situacions i usuaris habituals

-Optimitzar la seua capacitat de resposta

-Practicar les tècniques més eficaces, que garanteixen la qualitat en l'atenció telefònica

Dirigit a:Personal d'atenció al client, recepció i administració d'empreses turístiques

Docència:Femxa

Duració:8 hores

Dates:13 i 14 desembre de 2010

Horari:De 16:00 a 20:00 h

ALLOTJAMENT

Curs: Estalvi energètic i d'aigua en hotels i indústries turístiques

Objectius:- Conscienciar els professionals del sector que els recursos han de fer-se sostenibles

-Fomentar comportaments que deriven en protecció natural cap als dits recursos

-Ajudar per mitjà d'exemples clars a què l'estalvi pugui fer-se efectiu

-Assessorar en les inversions que poden fer-se rendibles a curt i mitjà termini

Dirigit a:Directius, gerents, comandaments intermedis i responsables de manteniment

Docència:Raúl Fernández

Duració:8 hores

Dates:25 i 26 octubre de 2010

Horari:De 16:00 a 20:00 h

Curs: Maquillatge i caracterització en animació turística

Objectius:- Familiaritzar el personal d'animació en les classes teòricapràctiques amb els diferents materials per a la caracterització
-Conèixer les distintes ferramentes i materials necessaris en cada un dels personatges
-Conèixer les distintes tècniques de caracterització amb maquillatge o pròtesi

Dirigit a: Professionals de l'animació turística

Docència: Carmela Martín Sánchez

Duració: 9 hores

Dates: 22, 23 i 24 novembre de 2010

Horari: De 16:30 a 19:30 h

Curs: Decoració nadalenca per a hostaleria

Objectius: Identificar els diferents ambients i decoracions en hostaleria i realitzar motius amb flors, plantes, fruites, etc...

Dirigit a: Governantes, cambreres de pis i responsables de Sala

Docència: Floristeria Mareselva

Duració: 12 hores

Dates: 29, 30 de novembre i 1 desembre de 2010

Horari: De 16:00 a 20:00 h

Curs: Animació turística hotelera: coreografies musicals

Objectius: desenvolupar les aptituds pròpies d'un animador turístic per a l'organització de coreografies musicals en establiments hotelers

Dirigit a: Professionals de l'animació turística

Docència: Entretés

Duració: 9 hores

Dates: 29 i 30 novembre i 1 desembre de 2010

Horari: De 16:30 a 19:30 h

MANTENIMENT

Curs: Enginyeria bàsica: calefacció i calderes

Objectius:-Conèixer els tipus de calefacció existents com a radiadors, sòl radiant, emissors de calor, etc...
-Tipus de calderes: calderes atmosfèriques, pressuritzades, de condensació, etc...
-Estalvi energètic en estes instal·lacions

Dirigit a: Personal de manteniment d'establiments turístics

Docència: Vicente Sellés i Miguel Devesa

Duració: 12 hores

Dates: 8, 9 i 10 novembre de 2010

Horari: De 16:00 a 20:00 h

Curs: Enginyeria bàsica: Instal·lacions elèctriques

Objectius:-Donar a conèixer les més modernes tècniques de càlcul, disseny i construcció
-Conèixer el manteniment de les dites instal·lacions i les diverses normal aplicables

Dirigit a: Personal de manteniment d'establiments turístics

Docència: José A Montaner

Duració: 8 hores

Dates: 22 i 23 novembre de 2010

Horari: De 16:00 a 20:00 h

Curs: Normativa de jocs infantils en establiments turístics

Objectius: Conèixer la legislació vigent i els mecanismes de treball i de Prevenció en jocs infantils

Dirigit a: Personal de manteniment d'establiments turístics

Docència: Juan Miguel Calvo

Duració: 8 hores

Dates: 29 i 30 novembre de 2010

Horari: De 16:00 a 20:00 h

FORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA

Curs: Prevenció i extinció d'incendis: nivell bàsic

Objectius: - Conèixer les pautes preventives de les emergències per incendi
- Saber actuar en cas d'emergència per incendi
- Reconèixer les accions més segures d'evacuació

Dirigit a: Treballadors d'allotjaments turístics

Docència: Fórmex Levante (José F. Cerdá García)

Duració: 5 hores

Dates: 20 octubre de 2010

Horari: De 15:00 a 20:00 h

INFORMÀTICA

Curs: Accés i Excel: treballs combinats

Objectius: **Excel:** - Conèixer les eines que permeten realitzar diversos procediments en un llibre d'Excel
- Aplicar els diferents formats a les taules
- Utilitzar adequadament les diferents funcions
- Aplicar comandos i eines a fi d'optimitzar el treball

Acces: - Conèixer els diversos elements que intervenen en l'ús d'una base de dades

- Crear taules

- Determinar relacions entre taules

- Realitzar consultes

Dirigit a: Personal d'empreses turístiques amb coneixements d'informàtica i ofimàtica, acreditada amb titulació mínima de 15 hores

Docència: Silvana B Raffin

Duració: 20 hores

Dates: 18, 19, 20, 21, 25, 26, 27, 28 octubre i 2,3 novembre de 2010

Horari: De 17:30 a 19:30 h

Curs: Utilització de *software* lliure

Objectius: Mostrar i aplicar l'ús de recursos ofimàtics disponibles de forma gratuïta d'aplicacions semblants i compatibles amb Word, Excel, editors d'imatges, recursos avançats de disseny web, etc...

Dirigit a: Personal d'empreses turístiques amb coneixements d'informàtica i ofimàtica, acreditada amb titulació mínima de 15 hores

Docència: Roger Massingham

Duració: 12 hores

Dates: 22, 23, 24 i 25 novembre de 2010

Horari: De 16:30 a 19:30 h

IDIOMES

Curs: Anglès per a personal d'allotjament

Objectius: -Que el participant siga capaç de conèixer i distingir paraules útils i aplicables al seu treball
-Comprensió oral adequada a este nivell
-Expressió oral adequada a este nivell

Dirigit a: Governantes i cambreres de pis

Docència: Roger Massingham

Duració: 33 hores

Dates: 18, 19, 20, 21, 25, 26, 27, 28 octubre 2, 3, 4 novembre de 2010

Horari: De 17:00 a 20:00 h

Curs: Rus aplicat per a personal de recepció i atenció al client

Objectius: -Introduir el participant a la gramàtica bàsica russa
-Capacitar al participant per a reconèixer els diferents tipus de preguntes més habituals en atenció al client

Dirigit a: Recepcionistes i personal d'atenció turística

Docència: Oxana Lyashova

Duració: 35 hores

Dates: 2, 3, 4, 8, 9, 10, 11, 22, 23, 24, 25, 29, 30 novembre i 1 desembre de 2010

Horari: De 17:00 a 19:30 h

CUINA / REBOSTERIA

Curs: Enginyeria de menús

Objectius: -Saber distingir entre els diferents tipus de menús i el cost que comporta
-Saber configurar qualsevol tipus de carta, així com qualsevol tipus de promoció o acció de comercialització que requerisca d'un servei de F&B
-Diferenciar les estratègies segons el tipus de servei i les necessitats de venda
-Agilitzar totes estes accions per a fer-les en un temps competitiu
-Entendre quals són els punts clau i les ferramentes necessàries

Dirigit a: Cuiners/es i ajudants de cuina

Docència: BeezHotels

Duració: 12 hores

Dates: 18, 19 i 20 octubre de 2010

Horari: De 16:00 a 20:00 h

Curs: Cuina per a celíacs i diabètics

Objectius: Que els participants adquirisquen coneixements sobre les característiques de la malaltia celíaca i diabètica; i utilitzar pautes correctes a l'hora de realitzar elaboracions culinàries destinades al malalt celíac i diabètic

Dirigit a: Cuiners/es i ajudants de cuina

Docència: Vicente Alenda

Duració: 8 horas

Dates: 25 i 26 d'octubre de 2010

Horari: De 16:00 a 20:00 h

Curs: La fideuà i les seues receptes

Objectius: Presentar les bases i fons de la Fideuà

Dirigit a: Cuiners/es i ajudants de cuina

Docència: Jesús Márquez, Jordi Fernández, Alfonso Mira, Pedro Pérez i José Puentes
(equip guanyador de la XXXVI edició de la Fideuà de Gandia)

Duració: 4 hores

Dates: 2 novembre de 2010

Horari: De 16:00 a 20:00 h

Curs: Artesania del caramel en rebosteria: Curs pràctic

Objectius: Aprendre a realitzar figures de caramel bufat, estirat i colat per a decoració en rebosteria

Dirigit a: Rebosters, coiners/es i ajudants de cuina

Docència: Pedro Pérez Berenguer

Duració: 8 hores

Dates: 8 i 9 de novembre de 2010

Horari: De 16:00 a 20:00 h

Curs: Cuina i maridatge del restaurant "Alfonso Mira"

Objectius: Conèixer les elaboracions del Restaurant "Alfonso Mira" i la utilització de maridatge per a potenciar els sabors

Dirigit a: Cuiners/es i ajudants de cuina

Docència: Alfonso i Teo Mira

Duració: 8 hores

Dates: 22 i 23 novembre de 2010

Horari: De 16:00 a 20:00 h

Curs: Grans caps de cuina: Rodrigo de la Calle

Objectius: Conèixer les tècniques d'elaboració i l'actualitat i tendències de la gastronomia a través de prestigiosos cuiners

Dirigit a: Cuiners/es i ajudants de cuina

Docència: Rodrigo de la Calle

Duració: 8 hores

Dates: 29 de novembre de 2010

Horari: De 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 20:00 h

Curs: Rebosteria macrobiòtica

Objectius: Conèixer les elaboracions macrobiòtiques en rebosteria, així com les seues particularitats de salut

Dirigit a: Rebosters, cuiners/es i ajudants de cuina

Docència: Juani Cánovas i Pedro Pérez

Duració: 4 hores

Dates: 1 de desembre de 2010

Horari: De 16:00 a 20:00 h

Curs: Cuina bistrònica: Rafa Soler

Objectius: Donar a conèixer la cuina de Rafa Soler i la seua fusió dels conceptes BISTROT i GASTRONÒMIC

Dirigit a: Cuiners/es i ajudants de cuina

Docència: Rafa Soler

Duració: 8 horas

Dates: 13 desembre de 2010

Horari: De 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 20:00 h

Curs: Servici en planxa

Objectius: Conèixer distints aspectes i tendències de la nova cuina en planxa

Dirigit a: Professionals de servici de sala

Docència: Javier del Castillo

Duració: 8 hores

Dates: 3 i 4 novembre de 2010

Horari: De 16:00 a 20:00 h

Curs: Tall i presentació del pernil

Objectius: -Diferenciar entre pernil serrà i ibèric
-Conèixer denominacions d'origen i qualitats
-Col·locar, netejar i tallar el pernil

Dirigit a: Professionals de servici de sala

Docència: Andrés Fernández Guerrero (Campió Espanya 2009)

Duració: 6 hores

Dates: 10 i 11 de novembre de 2010

Horari: De 16:30 a 19:30 h

Curs: Cocteleria nadalenca

Objectius: Realitzar una selecció i tast de cocteleria refrescant dirigida al període nadalenc

Dirigit a: Professionals de servici de sala

Docència: Fermín Román Alamín

Duració: 4 hores

Dates: 24 de novembre de 2010

Horari: De 16:00 a 20:00 h

Curs: Iniciació al tast de vins

Objectius: -Coneixement dels distints aspectes i varietats dels vins a través dels sentits, visual, olfactiv i gustatiu
-Conèixer les tècniques de tast mes avançad i el servici dels diferents caldos
-desenrotllament del vocabulari de tast en sala

Dirigit a: Professionals de servici de sala

Docència: Javier Velasco (Cevicova)

Duració: 12 hores

Dates: 13, 14 i 15 desembre de 2010

Horari: De 16:00 a 20:00 h