



Formació professional per a l'ocupació

Programació Octubre- Desembre '10



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.turisme.gva.es, seleccionant l'opció Xarxa de Centres, o directament, per mitjà de l'enllaç www.xarxadecentresdeturisme.com, 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.xarxadecentresdeturisme.com
www.reddecentrosdeturismo.com
www.turisme.gva.es

Programació

Octubre-Desembre '10

RESTAURACIÓ

Cuina

Duració: 1.000 hores – Del 4 d'octubre de 2010 al 24 de juny de 2011
Horari: Dilluns i divendres de 9:00-14:00 h.; dimarts a dijous de 9:00-16:30 h.
Prova de selecció: 23 de setembre a les 10:00 h.
Dirigit a: Desocupats/des.

Servicis de bar-cafeteria i restaurant (Cambrer/a)

Duració: 1.000 hores – Del 4 d'octubre de 2010 a 24 de juny de 2011
Horari: Dilluns i divendres de 9:00-14:00 h.; dimarts a dijous de 9:00-16:30 h.
Prova de selecció: 27 de setembre a les 10:00 h.
Dirigit a: Desocupats/des

Rebosteria

Duració: 420 hores – Del 25 d'octubre de 2010 al 25 de març de 2011
Horari: De 9:00 a 14:00 h.
Prova de selecció: 14 d'octubre, a les 10:00 h.
Dirigit a: Desocupats/des.

Manipulador d'aliments per a hostaleria i restauració

Duració: 8 hores – 1a edició: dies 6 i 7 d'octubre de 2010
2ª edició: dies 13 i 14 d'octubre de 2010
Horari: De 9:30 a 13:30 h.
Dirigit a: Desocupats/des que vullguen obtenir el certificat de formació acreditatiu en higiene alimentària, dins de l'activitat d'hostaleria i restauració.

ALLOTJAMENT

Atenció al client d'establiments SPA

Duració: 52 hores – Del 22 de novembre al 15 de desembre de 2010
Horari: De 10:00 a 14:00 h.
Prova de selecció: 11 novembre, a les 10:00 h.
Dirigit a: Desocupats/des. Es valorarà formació/experiència en el sector d'atenció al client.

FORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA

Anglès professional per a turisme. Nivell III

Duració: 90 hores – Del 4 d'octubre al 24 de novembre de 2010
Horari: De 10:00 a 13:00 h.
Prova de selecció: 29 de setembre, a les 10:00 h.
Dirigit a: Desocupats/des amb coneixements previs d'anglès, que hagen superat el nivell II o la prova d'accés.

GESTIÓ

Gestor SEO/SEM: especialista Social Media en turisme

Duració: 80 hores – Del 18 d'octubre al 18 de novembre de 2010

Horari: De 10:00 a 14:00 h.

Prova de selecció: 6 d'octubre, a les 10:00 h.

Dirigit a: Tècnics informàtics, analistes i administradors de sistema amb interès per ampliar el seu perfil professional, així com persones amb experiència com a responsables de vendes i màrqueting d'empreses turístiques.

Programació

Setembre-Desembre '10

Curs: Cuina

Objectius: Realitzar la preparació de material per a cuina i elaborar plats, aplicant les tècniques corresponents i aconseguint la qualitat i objectius establits i respectant les normes i pràctiques de seguretat i higiene en la manipulació alimentària.

(d'acord amb el RD 1376/2008 de certificats de professionalitat HOTRO408)

Contingut: -MF0711_2 Seguretat i higiene i protecció ambiental en hostaleria
-MF0259_2 Ofertes gastronòmiques senzilles i sistemes d'aprovisionament
-MF0260_2 Preelaboració i conservació d'aliments
-MF0261_2 Tècniques culinàries
-MF0262_2 Productes culinaris
-MP0017 Mòdul de pràctiques professionals no laborals de cuina

Dirigit a: Desocupats/des

Duració: 1.000 hores

Dates: Del 4 d'octubre de 2010 al 24 de juny de 2011

Prova de

Selecció: 23 de setembre, a les 10:00 h.

Horari: Dilluns i divendres de 9:00 a 14:00 h.; dimarts a dijous de 9:00 a 16:30 h.

Curs: Servicis de bar-cafeteria i restaurant (Cambrer/a)

Objectius: Realitzar la posada al punt del menjador-restaurant i del bar-cafeteria, així com atendre i servir els clients, utilitzant les tècniques i instruments necessaris, amb l'objectiu d'aconseguir al màxim de qualitat i rendibilitat.

(d'acord amb el RD 1224/2009 de certificats de professionalitat HOTRO508 i

Contingut: *HOTRO608)*

-MF1046_2 Tècniques de servici d'aliments i begudes en barra i taula
-MF1047_2 Begudes
-MF1048_2 Servicis de vi
-MF1049_2 Elaboració i exposició de menjars en el bar-cafeteria
-MF1050_2 Gestió del bar-cafeteria
-MF1051_2 Anglès professional per a servicis de restauració
-MF1052_2 Servicis en restaurant
-MF1053_2 Elaboració i acabat de plats a la vista del client
-MF1054_2 Servicis especials en restauració
-MF0711_2 Seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria
-MP0057 Mòdul de pràctiques professionals no laborals de servici de bar i cafeteria
-MP0061 Mòdul de pràctiques professionals no laborals de servici de Restaurant

Dirigit a: Desocupats/des

Duració: 1.000 hores

Dates: Del 4 d'octubre de 2010 al 24 de juny de 2011

Prova de

Selecció: 27 de setembre, a les 10:00 h.

Horari: Dilluns i divendres de 9:00 a 14:00 h.; dimarts a dijous de 9:00 a 16:30 h.

Curs: Manipulador d'aliments per a hostaleria i restauració

Objectius: Adquirir coneixements bàsics en higiene alimentària (normativa higienicosanitària, bones pràctiques higièniques en manipulació d'aliments, APPCC, etc.), observant el compliment de la legislació vigent i, superada la prova d'avaluació final, obtindre el corresponent certificat de formació en higiene alimentària.

- Introducció a la higiene alimentària

Continguts:

- Principals fonts de contaminació
- Toxiinfeccions d'origen alimentari
- Control en les principals etapes
- Higiene del personal manipulador
- Higiene de les instal·lacions
- El sistema APPCC
- Legislació

Dirigit a: Desocupats/des que vullguen obtindre el certificat de formació acreditatiu en higiene alimentària, dins de l'activitat d'hostaleria i restauració.

Duració: 8 hores

Dates: 1ª edició: 6 i 7 d'octubre de 2010

2ª edició: 13 i 14 d'octubre de 2010

Horari: De 9:30 a 13:30 h.

Curs: Rebosteria

Objectius: Preelaborar, preparar, presentar i conservar qualsevol classe de productes de rebosteria i definir les seues ofertes, aplicant amb autonomia les tècniques corresponents, aconseguint la qualitat i objectius econòmics establits i respectant les normes i pràctiques de Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. *(acorde con el RD 1228/2006 de cualificaciones profesionales)*

Continguts:

- 1.Elaboracions bàsiques per a pastisseria-rebosteria
- 2.Productes de rebosteria
- 3.Ofertes de rebosteria, aprovisionament intern i control de consums
- 4.Seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria

Dirigit a: Desocupats/des

Duració: 420 hores

Dates: Del 25 d'octubre de 2010 al 25 de març de 2011

Horari: De 9:00 a 14:00 h.

Prova de

Selecció: 14 d'octubre, a les 10:00 h.

Curs: Atenció al client d'establiments SPA

Objectius: Formar professionals en atenció al client de turisme de salut, oferint un correcte assessorament sobre els beneficis dels diferents circuits i tractaments.

Contingut:

- Introducció al sector *wellness*
- Diferenciació entre conceptes SPA
- Higiene, normativa i prevenció SPA
- Creació de concepte i filosofia de treball
- Atenció al client
- Disseny de carta de tractaments i producte
- Màrqueting de vendes
- Merchandising*
- Procediments de formació i motivació del personal.

Dirigit a: Desocupats/des. Es valorarà formació/experiència en atenció al client.

Duració: 52 hores

Data: Del 22 de novembre al 15 de desembre de 2010

Horari: De 9:00 a 14:00 h.

Prova de selecció: 11 de novembre, a les 10:00 h.

Curs: Anglès professional per a turisme. Nivell III

Objectius: Comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en les activitats turístiques

Continguts: *(d'acord amb el mòdul formatiu MF1057_2 "Anglès professional per a turisme" del RD 1376/2008, en el que s'establixen determinats certificats de professionalitat de la família professional Hostaleria i Turisme, que s'inclouen en el Repertori Nacional de certificats de professionalitat)*

- 1. Gestió i comercialització de servicis turístics
- 2. Prestació d'informació turística en anglès
- 3. Atenció al client de servicis turístics en anglès

Dirigit a: Desocupats amb coneixements previs d'anglès, que hagen superat el nivell II o la prova d'accés.

Duració: 90 hores

Dates: Del 4 d'octubre al 24 de novembre de 2010

Horari: De 10:00 a 13:00 h.

Prova de selecció: 29 de setembre, a les 10:00 h.

Curs: Gestor SEO/SEM: especialista Social Media en turisme

Objectius: Formar responsables de SEU (Search Engine Optimization / Optimització per a motors de busca) i SEM (Search Engine Màrqueting / Màrqueting de motors de busca), per a preparar perfils professionals que contribuïsqen a millorar el volum i qualitat de tràfic dels llocs web de les empreses turístiques, així com l'optimització dels seus continguts i la utilització de tècniques de màrqueting on line, que permeten l'aparició dels portals en els principals resultats en els buscadors. També es busca dotar els participants de capacitats per a aplicar les noves formes de comercialització en el context de les noves tecnologies.

Continguts:

- Internet i màrqueting on line: nou màrqueting, nous mitjans
- El Pla de Comunicació on line: disseny de plans d'e-màrqueting
- Tècniques de posicionament: SEU (Search Engine Optimization / Optimització per a motors de busca)
- Promoció en buscadors: SEM (Search Engine Màrqueting / Màrqueting de motors de busca)
- Creació de contingut
- Social Media Optimization: Xarxes socials i professionals i Blogs
- Estratègies de Social Media Màrqueting (SMM)
- La figura del Community Mánager
- Anàlisi de resultats: ferramentes de seguiment i mesurament de la reputació

Dirigit a: Tècnics informàtics, analistes i administradors de sistema amb interès per ampliar el seu perfil professional, així com persones amb experiència com a responsables de vendes i màrqueting d'empreses turístiques.

Duració: 80 hores

Dates: Del 18 d'octubre al 18 de novembre de 2010

Horari: De 10:00 a 14:00 h.

Prova de selecció: 6 d'octubre, a les 10:00 h.

Fitxa d'inscripció

Cursos de Octubre-Desembre '10

Curs al qual s'inscriu:.....

Dades personals

Cognoms:

Nom:

D.N.I.: Data naixement:

Nacionalitat: Discapacitat/da:

Adreça:

C.P.: Població:

Província: Sexe: H M

Telèfon: Telèfon mòbil:

E-mail:

Nivell d'estudis

Sense estudis E.G.B. B.U.P. E.S.O.

Batxiller C.O.U. Nous batxillerats

F.P. (especificar):

Estudis Universitaris (especificar):

Situación socio laboral

Desocupat/da Data d'inscripció com a demandant d'ocupació:

Professional en actiu

Nom de la Empresa:

Activitat Empresarial:

N.º Empleats: 0-10 11-50 51-250 +250

Domicili:

C.P.: Població:

Província: C.I.F.:

Lloc de treball:

Telèfon: E-mail:

Fax: Anys d'experiència professional:

Benidorm, a de de 2010

Signat:

* Data límit d'inscripció: 3 dies abans de l'inici del curs.

** Comprovar l'admissió en el curs 2 dies abans del seu inici.

El curs podrà ser anul·lat si no es completa el nombre de places establert per al mateix.

“La persona inscrita consent de mode expresse, la incorporació i tractament de les seues dades personals en un fitxer automatitzat la finalitat del qual és merament organitzativa i estadística i de control administratiu, sent el responsable del tractament del fitxer d'Agència Valenciana de Turisme. Podrà comunicar per escrit la seua negativa a rebre informació i publicitat sobre altres activitats del Centre. El titular queda informat que podrà denegar el consentiment anteriorment atorgat, així com exercitar els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició a este fitxer, d'acord amb la Llei Orgànica 15/1999 de 13 de desembre, de Protecció de Dades de caràcter personal”



Unión Europea

Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

Com arribar al centre.

