

Cursos Formació Contínua Gener- Març 2012

Formació gratuïta cofinançada pel Fons Social Europeu

CUINA I REBOSTERIA

EL SAFRÀ I LES ESPÈCIES

Nous usos i tendències en la cuina.

Vicente Alenda

16 i 17 de Gener, de 16.30 a 20.30 hores.

BUFFET PER A HOTELS

Desdejunis, brunch i menjars.

Miguel Verdú

23 i 24 de Gener, de 16.30 a 20.30 hores.

MENÚS AFRODISÍACS PER A SANT VALENTÍ

Utilització dels denominats "productes afrodisíacs".

Miguel Fons

30 i 31 de Gener, de 16.30 a 20.30 hores.

EL VI EN ELS DOLÇOS

Elaboracions dolces amb vi blanc i negre.

Cesar Romero

6 i 7 de Febrer, de 16.30 a 20.30 hores.

CUINA AL BUIT

Avantatges que suposa l'ús d'esta tècnica.

Juan José Latorre

13 i 14 de Febrer, de 16.30 a 20.30 hores.

LA CUINA DE LA RIBERA BAIXA

Noves propostes de cuina en la comarca.

Juan Giner Albiach

20 i 21 de Febrer, de 16.30 a 20.30 hores.

CUPCAKES

Elaboració i decoració.

Estefanía Toro

27 i 28 de Febrer, de 16.30 a 20.30 hores.

TAPES I APERITIVS

Propostes de temporada.

José Luis García-Mascaraque

5 i 6 de Març, de 16.30 a 20.30 hores.

XOCOLATE I BOMBONERIA

Tradicció i innovació.

Dolços Toni

26 i 27 de Març, de 16.30 a 20.30 hores.



¡Síguenos en
FACEBOOK!

www.facebook.com/CdT Gandia



www.cdt.gva.es

REQUISITS D'ADMISSIÓ:

1. Les sol·licituds hauran de formalitzar-se telemàticament a través de la secretaria virtual o remetent la fitxa d'inscripció, degudament omplida i firmada al CdT, adjuntant fotocòpia del DNI i nòmina recent, o justificant del pagament a la S.S. d'autònoms, o el document de demanda d'ocupació.
2. El curs es podrà anul·lar si no es completa el nombre de places establides per al mateix. Comprovar a través de la pàgina web l'admissió al curs 2 dies abans del seu inici. Places limitades."
3. Per a rebre el diploma 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.
4. Matrícula cofinançada pel Fons Social Europeu i la Conselleria de Turisme, Cultura i Esport.

SERVICIS DE SALA

EL RAÏM EN EL VI

Reconeixement varietal i els seus acoblaments.

David Carbonell

18 i 19 de Gener, de 16.30 a 20.30 hores.

EL PERNIL

Tècniques de tall i servici.

Guillermo Rodriguez

1 i 2 de Febrer, de 16.30 a 20.30 hores.

DIRECCIÓ I GESTIÓ

GESTIONA LA TEUA EMPRESA DES D'UN SMARTPHONE

Asalvo Consultores, S.L.

25 i 26 de Gener, de 16.30 a 20.30 hores.

SOCIAL MEDIA: GEOMARKETING TURÍSTIC

Gerson Beltrán

6 i 7 de Febrer, de 16.30 a 20.30 hores.

TRAVEL OPEN APPS

Dome Consulting

Curs d'Iniciació / 7 de Febrer, de 10 a 14 hores

Curs Avançat / 7 de Febrer, de 16 a 20 hores

SOCIAL MEDIA PLAN: GESTIÓ D'APARTAMENTS

Puri Naya

15,16, 29 de Febrer i 1 de Març, de 17 a 20 hores.

PLANIFICAR I ORGANITZAR UN ESDEVENIMENT

Antonio Crespo Peinado

22 i 23 de Febrer, de 16.30 a 20.30 hores.

INFORMACIÓ TURÍSTICA EN DESTÍ

Olatz Megía / Salvador Bellver

7 i 8 de Març, de 16.30 a 20.30 hores.

CHI KUNG: TÈCNiques ANTIESTRÉS

Femxa Formació

21 i 22 de Març, de 16.30 a 20.30 hores.

HOOTSUITE: DIFONDRE I MESURAR RESULTATS EN LES XARXES SOCIALS

Daniel Robles

28 i 29 de Març, de 16.30 a 20.30 hores.

FORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA

FORMACIÓ EN HIGIENE ALIMENTÀRIA

ASEMHTSA. Asoc de Empresarios y Hosteleros de la Safor.

Minerva Pons

Manipulador d'Aliments

6 de Febrer i 26 de Març, de 16.30 a 20.30 hores.

Manipulador de Alimentos, sector farines y derivats

20 de Febrer, de 16.30 a 20.30 hores.

CdT L'Alqueria del Duc - Gandia



Camí de L'Alqueria
del Duc, s/n
46730 Grau de Gandia
Tfno: 96.284.58.58
Email: cdt_gandia@gva.es