

Cursos de Formación Continua, dirigidos preferentemente a trabajadores en activo.

Formación gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. SEPTIEMBRE-DICIEMBRE 2012

ALOJAMIENTO

METODOLOGÍA DE LAS 5'S PARA REDUCCIÓN DE COSTES EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Alfredo Pérez Luna. Consultor

Miércoles 14 de noviembre. De 09.30 a 19.30h.(8 horas).

SERVICIO

ELABORACIÓN DE CERVEZAS ARTESANALES

David Doñate. Sumiller Internacional

Los lunes de septiembre 10, 17, 24 y 1 de octubre. De 16.30 a 20.30h. (16 horas)

VINOS DEL MUNDO : BRASIL

José Esteban Ortuño. Sumiller Internacional

Martes 18 de septiembre. De 16.30 a 20.30h. (4 horas)

TÉCNICAS PARA TIRAR CERVEZA DE BARRIL

Lunes 24 de septiembre. De 16.30 a 20.30h. (4 horas)

QUESOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

Andrés García. Gerente de "La despensa de Andrés"

Jueves 4 de octubre. De 16.30 a 20.30h. (4 horas)

MARKETING PARA VENTA DE VINOS EN RESTAURANTES

José Esteban Ortuño. Sumiller Internacional

Lunes 15 de octubre. De 16.30 a 20.30h. (4 horas)

TRATAMIENTO DE PRODUCTO: EL CACAO

David Doñate. Sumiller Internacional

Lunes 29 de octubre. De 16.30 a 20.30h. (4 horas)

GIN TÓNIC: UN CLÁSICO RENOVADO

Gegham Kazarian. Sumiller Internacional

Martes 21 de noviembre. De 9.30 a 19.30h. (8 horas)

MONASTRELL D.O ALICANTE VS MONASTRELL RESTO DEL MUNDO

Ángel de Miguel Rey. Sumiller Internacional

Lunes 12 de noviembre De 09.30 a 20.30h. (8 horas)

COCTELERÍA DE INVIERNO

Gegham Kazarian. Sumiller Internacional

27 y 28 de noviembre. De 16.30 a 20.30h. (8 horas)

CAVAS Y ESPUMOSOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

Ángel de Miguel Rey. Sumiller Internacional

Lunes 10 de diciembre. De 09.30 a 19.30h. (8 horas)

TRATAMIENTO DE PRODUCTO: EL JAMÓN

Lunes 17 de diciembre. De 16.30 a 20.30h. (4 horas)

COCINA

TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA JAPONESA

Diego Laso. Experto en cocina japonesa

Lunes 17 de septiembre De 9.30 a 19.30h. (8 horas)

CREACIÓN DE TEXTURAS. GELES, ESPESANTES, ESPUMAS Y EMULSIONES

Kiko Moya. Restaurante L'escaleta

Del 1 al 3 de octubre. De 16.30 a 20.30h. (12 horas)

COCINA SALUDABLE

Elisabeth Romero. Nutricionista y formadora de cocina

Del 15 al 18 de octubre. De 16.30 a 20.30h. (16 horas)

TÉCNICAS PARA LA REALIZACIÓN DE CRUJIENTES DULCES Y SALADOS

Del 22 al 24 de octubre. De 16.30 a 20.30h. (12 horas)

MAESTRO ARROCERO

Con la colaboración de Cuina i tertulia

Del 5 de noviembre al 12 de diciembre (lunes a miércoles). De 17.00 a 20.00h. (54 horas)

COCINA DE TEMPORADA: GUIOS DE INVIERNO

Manuel Álvarez. Restaurante Hotel Milenio

Del 5 al 8 de noviembre. De 16.30 a 20.30h. (16 horas)

TÉCNICAS DE CORTE DE JAMÓN

Andrés Fernández. Maestro cortador

Lunes 19 de noviembre. De 9.30 a 19.30h. (8 horas)

TALLER: PINCHOS KM. 0

Nuño Damián Albertos. Formador de cocina

Del 3 al 5 de diciembre. De 16.30 a 20.30h. (12 horas)

REPOSTERÍA/PANADERÍA

DECORACIÓN EN CHOCOLATE: PIEZAS ARTÍSTICAS

César Romero. Formador de repostería

Martes 16 de octubre. De 09.30 a 19.30 h. (8 horas)

ELABORACIONES CLÁSICAS DE REPOSTERÍA

José Manuel Sala. Formador de repostería

Del 5 al 15 de noviembre. De 16.30 a 20.30h. de lunes a jueves (32 horas)

REPOSTERÍA DE ÚLTIMA TENDENCIA: CANDY BAR NAVIDEÑO

Mª Carmen Franco. Formadora de repostería y nutricionista

Del 19 al 22 de noviembre. De 16.30 a 20.30 h. (16 horas)

GESTIÓN

OPTIMIZACIÓN DE REDES SOCIALES PARA DESTINOS TURÍSTICOS

Mayte Vañó. Especialista en redes sociales

Lunes 24 de septiembre. De 09.30 a 19.30 h. (8 horas)

FORMACIÓN DE FORMADORES

Lia Espinosa y Karen Hernández. Licenciadas en Psicología

Del 15 de octubre al 12 de diciembre. De 17.00 a 20.00h. de lunes a jueves (100 horas)

SISTEMA INTEGRAL DE CALIDAD PARA OFICINAS DE TURISMO: PROTOCOLO DE ACOGIDA

Kalmas Gestión empresarial S.L

Lunes 22 de octubre. De 09.30 a 19.30 h. (8 horas)

GESTIÓN DE LA COCINA PROFESIONAL CON APLICACIONES INFORMÁTICAS

Ingeniarte C.B.

Del 12 al 14 de noviembre. De 16.30 a 20.30 h. (12 horas)

APOYO AL EMPRENDEDOR TURÍSTICO :VISUALIZAR LA IDEA DE NEGOCIO

Alfredo Pérez Luna. Consultor

Del 26 al 29 de noviembre. De 16.30 a 20.30 h. (16 horas)

DIRECCIÓN

COACHING PARA EMPRESAS TURÍSTICAS

AFYDE- Empresarias de Alicante

Miércoles 28 de noviembre. De 09.30 a 19.30 h. (8 horas)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

GRABACIÓN Y EDICIÓN DE VIDEOS CON DISPOSITIVOS MÓVILES. IPHONE Y ANDROID

Mariano Torres. Especialista en redes sociales

Miércoles 26 de septiembre. De 16.30 a 20.30 h. (4 horas)

TALLER DE RISOTERAPIA

Milagros Blanes Santonja. Especialista en talleres creativos

Del 22 al 24 de octubre. De 17.00 a 20.00h. (9 horas)

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Martes 11 de septiembre. De 09.30 a 13.30 h. (4 horas) **Desempleados**

Martes 02 de octubre. De 16.30 a 20.30h. (4 horas)

Miércoles 7 de noviembre. De 16.30 a 20.30h. (4 horas)

Lunes 17 de diciembre De 16.30 a 20.30h. (4 horas) **Desempleados**

Oscar Cardenal. Biólogo

FORMACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Limpieza y desinfección en empresas de restauración

Martes 16 de octubre. De 16.30 a 20.30h. (4 horas)

RPHT y APPCC en La hostelería

Martes 20 de noviembre. De 16.30 a 20.30h. (4 horas)

Recepción, almacenamiento y conservación de productos

Martes 4 de diciembre. De 16.30 a 20.30h. (4 horas)

Oscar Cardenal. Biólogo

DESAYUNOS DE TRABAJO

ACCIONES SENCILLAS PARA VENDER MÁS CAMAS

Javier Jimenez. @ convershare

Viernes 19 de octubre. De 10.00 a 12.00h. (2 horas)

VENTAJAS DE LINKEDIN EN LA EMPRESA

Esther Vidal. Especialista en redes sociales

Viernes 14 de diciembre. De 10.00 a 12.00h. (2 horas)



- 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la secretaria virtual - www.cdt.gva.es -, adjuntando los archivos del D.N.I. y nómina reciente, o justificante de pago a la S.S. Autónomos, o el documento de demanda de empleo.
- 2.- El curso se podrá anular, sino se completa el número de plazas establecidas.
- 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones.
- 4.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 80%.

La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Conselleria de Turismo, Cultura y Deporte de la Generalitat Valenciana.



www.twitter.com/centredeturisme



www.facebook.com/CdTAlicante