



Excmo

Ayuntamiento de Catral.

Concejalía de Fomento y Desarrollo Económico.

## CURSOS DE FORMACIÓN CONTINUA, IMPARTIDOS EN “EL CdT DE TORREVIEJA”.

PLAZAS LIMITADAS.

### COCINA/REPOSTERÍA, DIRIGIDO A: JEFES/AS DE COCINA, COCINEROS/AS Y AYUDANTES DE COCINA DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.

NOMBRE DEL CURSO	FECHA	HORARIO
<u><b>COCINA DE AUTOR: RESTAURANTE KATAGORRI. ALICANTE</b></u>	23 MARZO.	DE 9.30 A 19.30 HORAS
<u><b>COCINA DE AUTOR:EL MISTERI D'ANNA. ELCHE.</b></u>	9 MARZO.	DE 9.30 A 19.30 HORAS
<u><b>ARROCES Y PESCADOS DEL LITORAL MEDITERRANEO</b></u>	1 MARZO	DE 16 A 20 HORAS
<u><b>COCINA DE AUTOR: RESTAURANTE EL BUEY. ALMORADI</b></u>	22 FEBRERO	DE 9.30 A 19.30 HORAS
<u><b>EL PASO DE LA COCINA TRADICIONAL A LA COCINA MODERNA</b></u>	15 FEBRERO	DE 16 A 20 HORAS
<u><b>PESCADO DEL MEDITERRANEO DE BAJO COSTE</b></u>	9 FEBRERO	DE 16 A 20 HORAS
<u><b>CASQUERÍA Y PRODUCTOS CARNICOS</b></u>	1 FEBRERO	DE 16 A 20 HORAS

### PASTELERÍA/PANADERÍA, DIRIGIDO A: JEFES/AS DE COCINA, COCINEROS/AS Y REPOSTEROS/AS DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.

NOMBRE DEL CURSO	FECHA	HORARIO
<u><b>MASAS BATIDAS Y BIZCOCHOS.</b></u>	15 MARZO	DE 16 A 20 HORAS
<u><b>TARTAS Y SEMIFRÍOS.</b></u>	23 FEBRERO	DE 16 A 20 HORAS

### SERVICIO

NOMBRE DEL CURSO	FECHA	HORARIO
<u><b>COCTELERÍA BÁSICA</b></u>	22 MARZO	DE 17 A 20 HORAS.
<u><b>SEMINARIO LA D.O. JUMILLA Y EL ESPLendor DE LA UVA MONASTRELL, “JUAN GIL”.</b></u>	15 MARZO	DE 9 A 13 HORAS.
<u><b>MARIDAJES DE JAMONES Y VINOS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN.</b></u>	8 MARZO	DE 16.30 A 19.30
<u><b>EL CAVA Y OTROS ESPUMOSOS ESPAÑOLES.</b></u>	1 MARZO	16 A 20 HORAS
<u><b>SEMINARIO : CUATRO MONOVARIETALES A EXAMEN.</b></u>	22 FEBRERO	DE 9 A 13 HORAS.
<u><b>SEMINARIO: CAFÉ, TÉ Y OTRAS INFUSIONES.</b></u>	16 FEBRERO	DE 16 A 20 HORAS
<u><b>SEMINARIO: VINOS DEL COMTAT, “EL SOL DE LA MONTAÑA”</b></u>	8 FEBRERO	DE 9 A 13 HORAS.

<u>ALICANTINA EN LA BOTELLA”</u>		
<u>CONSERVACION Y CORTE DEL JAMÓN.</u>	1 FEBRERO	DE 16 A 20 HORAS.

DIRECCIÓN, DIRIGIDO A: DIRECTIVOS, GERENTES Y MANDOS INTERMEDIOS DE ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS.		
NOMBRE DEL CURSO	FECHA	HORARIO
<u>COMO FIJAR EL PRECIO DE VENTA EN RESTAURACIÓN.</u>	22 FEBRERO	DE 9.30 A 19.30
<u>COMO MANTENER A LOS CLIENTES EN EL SECTOR TURÍSTICO</u>	15 FEBRERO	DE 16 A 20 HORAS
<u>REQUERIMIENTOS LEGALES EN HOSTELERIA</u>	1 FEBRERO	DE 9.30 A 19.30 HORAS

GESTIÓN, DIRIGIDO A: JEFES/AS DE COCINA, COCINEROS/AS, MANDOS INTERMEDIOS Y PROPIETARIOS DE ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS.		
NOMBRE DEL CURSO	FECHA	HORARIO
<u>GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO Y CONTROL DE EXISTENCIAS</u>	23 MARZO	DE 9.30 A 19.30 HORAS
<u>PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL SECTOR TURÍSTICO. NIVEL BÁSICO.</u>	2 MARZO	DE 16 A 20 HORAS.

ALOJAMIENTO, DIRIGIDO A: PROFESIONALES DE ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS.		
NOMBRE DEL CURSO	FECHA	HORARIO
<u>PREVENCIÓN Y EXTINCIÓN DE INCENDIOS</u>	24 DE MARZO	DE 15:30 A 20:30 HORAS.
<u>PROMOCIONAR LA EMPRESA TURÍSTICA CON POCOS MEDIOS</u>	1 DE MARZO	DE 9.30 A 19.30 HORAS

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA, DIRIGIDO A: PROFESIONALES DE ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS.		
NOMBRE DEL CURSO	FECHA	HORARIO
<u>CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS</u>	27 ENERO/ 22 FEBRERO/ 22 MARZO	DE 9.30 A 19.30 HORAS
<u>INTRODUCCION A WINDOWS</u>	25 ENERO	DE 16.30 A 19.30
<u>INTRODUCCION A INTERNET</u>	8 FEBRERO	DE 16.30 A 19.30
<u>MICROSOFT OFFICE WORD</u>	22 FEBRERO	DE 16.30 A 19.30
<u>MICROSOFT OFFICE EXCEL</u>	8 MARZO	DE 16.30 A 19.30
<u>POWER POINT</u>	22 MARZO	DE 16.30 A 19.30

IDIOMAS, DIRIGIDO: PROFESIONALES DEL SECTOR TURÍSTICO, EN CONTACTO DIRECTO CON EL CLIENTE.		
NOMBRE DEL CURSO	FECHA	HORARIO
<u>FRANCÉS ESPECIALIZADO PARA ATENCIÓN AL CLIENTE.</u>	8 FEBRERO	DE 16.30 A 19.30
<u>INGLÉS TURÍSTICO PARA PROFESIONALES DEL SECTOR.</u>	2 MARZO	DE 16.30 A 19.30

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN EN CATRAL, EN LA CASA DE CULTURA, PREGUNTAD POR GLORIA M<sup>a</sup>.