

Programación 2º semestre de 2020

Centre de Turisme de Elche - Escuela Municipal de Hostelería de Elche

C/President Lázaro Cárdenas del Río, 1 (Elche)

FORMACIÓN CONTINUA PARA TRABAJADORES/AS EN ACTIVO

Cocina / Repostería

- SALAZONES Y CITRICOS EN LA COCINA.

Lunes, 19 de octubre; de 16.00 a 20.00h. 4 horas.

Alojamiento

- INTELIGENCIA EMOCIONAL PARA EL DEPARTAMENTO DE PISOS.

Lunes, 5 de octubre; de 16.00 a 20.00h. 4 horas.

Servicio

- COCTELERÍA: FROZEN, TIKI, SMOOTHIES Y BATIDOS.

Del 21 al 23 de septiembre; de 16.00 a 20.00h. 12 horas.

- CORTE PROFESIONAL DE JAMÓN.

Días 14 y 15 de diciembre; de 16.00 a 20.00h. 8 horas.

Formación complementaria

- GESTIÓN EFICAZ DEL TIEMPO: APRENDER A PRIORIZAR.

Días 28 y 29 de septiembre; de 16.00 a 20.00h. 8 horas.

- TÉCNICAS PARA HABLAR EN PÚBLICO.

Días 23 y 24 de noviembre; de 16.00 a 20.00h. 8 horas.

FORMACIÓN OCUPACIONAL PARA DESEMPLEADOS/AS

Cocina / Repostería

- TÉCNICAS Y PRODUCTOS CULINARIOS.

Fecha: Del 16 de septiembre al 27 de noviembre de 2020

Horario: De lunes a viernes, de 15.00 a 20.00h.

Duración: 350 horas.

Formación Complementaria

- PERSONAL AUXILIAR DE CONGRESOS Y EVENTOS.

Fecha: Del 21 de septiembre al 6 de octubre de 2020

Horario: De lunes a viernes, de 09.00 a 14.00h.

Duración: 60 horas.

Prueba de selección: Martes, 15 de septiembre de 2020, a las 09.30h.

Lugar: En el auditorio de la Escuela Municipal de hostelería de Elche.

Higiene alimentaria

- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS.

Fechas: lunes, 23 de noviembre de 2020; de 09.00 a 14.00h. 5 horas

Lugar: En el auditorio de la Escuela Municipal de hostelería de Elche.

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse a través APP "Centros de turismo" en su móvil o bien, en la web www.cdt.gva.es entrando en SECRETARÍA VIRTUAL para **cumplimentar sus datos y adjuntar el D.N.I. o N.I.E. y la última nómina o autónomo actualizado, para trabajadores/as en activo / cumplimentar sus datos y adjuntar el D.N.I. o N.I.E. y el DARDE para desempleados** 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es 5.- La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75 % y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. 7.- La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos debe contestar el formulario del mail de PRESELECCIONADO que se les enviará 3 días antes del inicio del curso. **Los cursos se imparten en la Escuela Municipal de Hostelería, C/Presidente Lázaro Cárdenas del Río, 1 (Elche).**

