



Jornadas de "Autor"

Cocina, Repostería y Sala



Jorge Moreno

restaurantevoraz.es

Jorge Moreno Calvo: "Hace unas cosas chulísimas". Ni más ni menos.



Joven cocinero que acaba de abrir una de las novedades más interesantes de los últimos tiempos en Alicante, pasó por el restaurante de Frías, por el Tickets de los Adrià y por un dos estrellas londinense: el de Marcus Wareing.

Una apuesta segura para aquellos que les gustan las combinaciones de sabores transgresores, el espectáculo en el plato y los toques canallas.



Lunes 17 de diciembre, de 10:00 a 14:00 horas en las instalaciones del CdT Valencia.

REQUISITOS DE ADMISIÓN:

1. El curso está pensado para **profesionales en activo** en el sector turístico en la Comunitat Valenciana.

• Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la APP móvil Centros de Turismo o en www.cdt.gva.es.

2. Para aquellas **personas que no se encuentren en activo a la fecha de inicio del curso** y hayan realizado algún curso en la Red de Centros de Turismo relacionado con la temática del mismo.

• La solicitud de inscripción al curso se realizará mediante correo electrónico a la dirección: gestioformacio_turisme@gva.es indicando nombre del curso al que se opta, DNI o NIE y nombre completo del participante.

Tendrán preferencia en la admisión al curso aquellos solicitantes en activo a fecha de inicio del curso. En caso de existir vacantes en el mismo, se admitirán a aquellos solicitantes por orden de inscripción.

Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos a un curso antes de su inicio, vía web, correo-e o por teléfono.

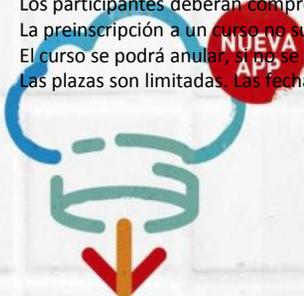
La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo.

El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas.

Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones.

Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería, con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es



**DESCARGA
TU FUTURO
PROFESIONAL**