

**FORMACIÓ PROFESIONAL DIRIGIDA PREFERENTEMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS-  
FORMACIÓ CONTÍNUA  
Septiembre – diciembre 2022**

**1. Cocina y Repostería**

- Cocina para alergias e intolerancias alimentarias (8 h)  
Del 24 a 26 de octubre de 09.30 a 13.30 h
- Menús de temporada: Confitados, guisados y baja temperatura (12h)  
Del 7,8 y 9 de noviembre de 09.30 a 13.30 h
- Peces de Acuicultura versus salvaje. Panel de cata (8 h)  
Del 14 al 15 de noviembre de 09,30 a 13,30 h
- Dulces navideños veganos sin gluten (8 h)  
Del 21 al 22 de noviembre de 09.30 a 13.30 h
- Técnicas de cocción en ácidos: marinados, ceviches y encurtidos. (12 h)  
Del 28 al 30 de noviembre de 09.30 a 13.30

**2.- Sala**

- Técnicas de corte de jamón. (8 h)  
Del 19 al 20 de octubre de 09.30 a 13.30 h
- Elaboración y presentación de cafés especiales (12 h)  
EL 26 y 27 de octubre de 09.30 a 13.30 h
- Cata de vinos: la Monastrell (4 h)  
El 16 de noviembre de 09.30 a 13.30 h
- Maridaje de vinos y chocolates (8 h)  
El 14 y 15 de diciembre de 09.30 a 13.30 h
- Vinos dulces de España, Francia, Hungría y Portugal (4 h)  
EL 19 de diciembre de 09.30 a 13.30 h

### **3.- Alojamiento .- Dirección - Gestión -F.Complementaria**

- Gestión de emociones y conflictos (8h)  
7 y 8 de noviembre 09.30 a 13.30 h
- Decoración navideña (8 h)  
El 21 y el 22 de noviembre de 16.30 a 20.30 h
- Aspectos prácticos: contratos y nominas en empresas turísticas(8h)  
EL 23 y 24 de noviembre de 09.00 a 13.00 h
- Seguridad, higiene Alimentaria y gestión de alérgenos (5 h)  
Viernes 28 de octubre de 09.30 a 13.30 h  
Viernes 25 de noviembre de 09.30 a 13.30 h

### **6.- Guías de Turismo/Informadores Turísticos**

- Herramientas de Outlook para oficinas de turismo (4 h)  
El martes 25 de octubre de 09.30 a 14.30 h
- Motivación y orientación al cliente en oficinas de turismo (8h)  
El lunes 12 de diciembre de 09.30 a 14.30 h 15.30 a 18.30h)
- Trato Adecuado a personas con discapacidad (8 h)  
El lunes 28 de noviembre de 09.30 a 14.30 h 15.30 a 18.30h

## RELACIÓN DE ACTIVIDADES FORMATIVAS

2do SEMESTRE 2022

CdT Alicante

FORMACIÓN PROFESIONAL DIRIGIDA PREFERENTEMENTE A TRABAJADORES DESEMPLEADOS-  
FORMACIÓN OCUPACIONAL

### Cursos con certificado de Profesionalidad

#### 1. COCINA / REPOSTERIA

- Cocina HOTR408 (810 h.)  
Del 17 de octubre 2022 al 14 de junio de 2023  
Horario: 09.00 a 16.00  
Selección: 5 de octubre a las 9.30 h
  
- Operaciones básicas de Pastelería HOTR109 (410 h.)  
Del 10 de octubre 2022 al 27 de febrero de 2023  
Horario: 08.30 a 13.30  
Selección: 3 de octubre a las 9.30

#### 2. Sala

- Servicios de Restaurante HOTR608 (580 h)  
Del 25 de octubre 2022 al 16 de mayo de 2023  
Horario: 09.00 a 16.00  
Selección: 18 de octubre a las 9.30

### Cursos SIN certificado de Profesionalidad en idioma UCRANIANO

#### 1. COCINA

- **Cocina mediterránea.** En Idioma UCRANIANO (80 h) 20 días  
26 de septiembre al 31 de octubre de 16.30 a 20.30 h (lunes a jueves)

#### 2. FORMACION COMPLEMENTARIA

- **Español para Ucrrianos** (54 h)  
Del 10 de octubre al 4 de noviembre al de 10.00 a 13.00 (L a J)
  
- **Seguridad, higiene Alimentaria y gestión de alérgenos** (5 h)(En idioma UCRANIANO)  
Miércoles 28 de septiembre de 09.30 a 13.30 h  
Miércoles 19 de octubre de 09.30 a 13.30 h  
Miércoles 16 de noviembre de 09.30 a 13.30 h  
Miércoles 14 de diciembre de 09.30 a 13.30 h