

CdT "Domingo Devesa" - Benidorm

Formación Profesional para el Empleo Septiembre - Diciembre 2022

Cursos dirigidos preferentemente a personas en desempleo

Formación gratuita, cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana

RESTAURACIÓN

Croquetas especiales

20 h. - del 12 al 15 de septiembre, de 9:00 a 14:00 h.

Las bases de la cocina: formación culinaria básica

35 h. - del 19 al 30 de septiembre, de 10:00 a 13:30 h.

Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

80 h. - del 19 de septiembre al 11 de octubre, de 9:00 a 14:00 h.

Formación básica en higiene alimentaria, manipulación de alimentos y gestión de alérgenos

5 h. - 27 de septiembre, de 9:00 a 14:00 h.

Operaciones básicas de cocina - Ayudante de cocina

Certificado de profesionalidad HOTR0108

350 h. - del 17 de octubre de 2022 al 15 de febrero de 2023, lunes y martes de 9:00 a 16:30 h., miércoles, jueves y viernes de 9:00 a 14:00 h. Prueba de selección: 6 de octubre a las 10:00 h.

Cocina - Cocinero/a

Certificado de profesionalidad HOTR0408

810 h. - del 17 de octubre de 2022 al 9 de junio de 2023, lunes y martes de 9:00 a 16:30 h., miércoles, jueves y viernes de 9:00 a 14:00 h. Prueba de selección: 5 de octubre a las 10:00 h.

Principios básicos de catering

50 h. - del 17 al 28 de octubre, de 9:00 a 14:00 h.

Servicio de restaurante - Camarero/a

Certificado de profesionalidad HOTR0608

580 h. - del 18 de octubre de 2022 al 13 de abril de 2023, lunes y martes de 9:00 a 16:30 h., miércoles, jueves y viernes de 9:00 a 14:00 h. Prueba de selección: 5 de octubre a las 10:00 h.

Operaciones básicas de restaurante y bar - Ayudante de camarero/a / Certificado de profesionalidad HOTR0208

290 h. - del 24 de octubre de 2022 al 7 de febrero de 2023, lunes y martes de 9:00 a 16:30 h., miércoles, jueves y viernes de 9:00 a 14:00 h. Prueba de selección: 13 de octubre a las 10:00 h.

Formación básica en higiene alimentaria, manipulación de alimentos y gestión de alérgenos

5 h. - 25 de octubre, de 9:00 a 14:00 h.

RESTAURACIÓN

Repostería - Repostero/a

Certificado de profesionalidad HOTR0509

500 h. - del 7 de noviembre de 2022 al 29 de abril de 2023, de 9:00 a 14:00 h. Prueba de selección: 25 de octubre a las 10:00 h.

Técnicas de plancha y showcooking

20 h. - del 28 de noviembre al 2 de diciembre, de 9:30 a 13:30 h.

Formación básica en higiene alimentaria, manipulación de alimentos y gestión de alérgenos

5 h. - 29 de noviembre, de 9:00 a 14:00 h.

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Socorrismo en playas

160 h. - del 19 de septiembre al 4 de noviembre, de 9:00 a 14:00 h.

Gestión administrativa en empresas turísticas:

Contabilidad

50 h. - del 19 de septiembre al 27 de octubre, de lunes a jueves, de 17:30 a 20:00 h. * **ONLINE**

Soporte Vital Básico (SVB) y uso de Desfibrilación Externa Automática (DEA)

8 h. - 20 y 21 de septiembre, de 9:30 a 13:30 h.

Lengua de signos y SAAC: nivel 1 * **ONLINE**

20 h. - del 4 al 27 de octubre, martes y jueves, de 18:00 a 20:30 h.

Soporte Vital Básico (SVB) y uso de Desfibrilación Externa Automática (DEA)

8 h. - 18 y 19 de octubre, de 9:30 a 13:30 h.

Primeros Auxilios

40 h. - del 7 al 25 de noviembre (del 14 al 18 no lectivo), de 9:30 a 13:30 h.

Gestión administrativa en empresas turísticas:

Facturación

25 h. - del 7 al 29 de noviembre (del 14 al 18 no lectivo), de lunes a jueves, de 17:30 a 20:00 h. * **ONLINE**

CdT Domingo Devesa

Av. Benissa, 4 ♦ 03502 Benidorm

Tel. (+34) 965 59 49 36

cdt_benidorm@turismecv.es

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



CdT "Domingo Devesa" - Benidorm

Formación Profesional para el Empleo Septiembre - Diciembre 2022

Cursos dirigidos preferentemente a trabajadores en activo y/o fijos discontinuos del sector turístico

Formación gratuita, cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana

SERVICIO / COCINA / REPOSTERÍA

Corte y servicio de jamón

4 h. - 3 de octubre, de 16:00 a 20:00 h.

Platos al vacío

4 h. - 4 de octubre, de 16:00 a 20:00 h.

Espirituosos de Alicante: Fondillón

4 h. - 10 de octubre, de 16:00 a 20:00 h.

Coctelería con Brandy

4 h. - 17 de octubre, de 16:00 a 20:00 h.

Coctelería con Calvados

4 h. - 18 de octubre, de 16:00 a 20:00 h.

Servicio y Cata de Ron

4 h. - 24 de octubre, de 16:00 a 20:00 h.

Cocina de La Vega Baja: guisos tradicionales

8 h. - 24 y 25 de octubre, de 9:30 a 13:30 h.

Espumosos y cavas

4 h. - 25 de octubre, de 9:30 a 13:30 h.

Cata de aceites

8 h. - 7 y 8 de noviembre, de 16:00 a 20:00 h.

Formación básica en higiene alimentaria, manipulación de alimentos y gestión de alérgenos

5 h. - 9 de noviembre, de 9:00 a 14:00 h.

Cocina adaptada para alergias e intolerancias: celiacía

4 h. - 22 de noviembre, de 16:00 a 20:00 h.

Setas y hongos de temporada

8 h. - 28 y 29 de noviembre, de 16:00 a 20:00 h.

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Socorrismo avanzado: técnicas de salvamento a personas con minusvalía

10 h. - 3 y 4 de octubre, de 9:00 a 14:00 h.

Como realizar un plan de igualdad en la empresa turística * **ONLINE**

5 h. - 3 y 4 de octubre, de 18:30 a 21:00 h.

Soporte Vital Básico (SVB) y uso de Desfibrilación Externa Automática (DEA)

8 h. - 18 y 19 de octubre, de 9:30 a 13:30 h.

Soporte Vital Básico (SVB) y uso de Desfibrilación Externa Automática (DEA)

8 h. - 28 y 29 de noviembre, de 9:30 a 13:30 h.

GESTIÓN / DIRECCIÓN

Introducción a la inteligencia artificial (IA) y chatbots para empresas de hostelería y turismo * **ONLINE**

10 h. - del 26 al 29 de septiembre, de 18:30 a 21:00 h.

Criptomonedas, NFTS y metaversos para hostelería y turismo * **ONLINE**

10 h. - del 3 al 6 de noviembre, de 18:30 a 21:00 h.

Wifi social y growth marketing para potenciar las ventas de un negocio * **ONLINE**

10 h. - del 17 al 20 de octubre, de 18:30 a 21:00 h.

Yield & Revenue Management en establecimientos hoteleros: nivel básico * **ONLINE**

7,5 h. - del 17 al 19 de octubre, de 18:30 a 21:00 h.

Posicionamiento en Google y SEO para turismo y hostelería * **ONLINE**

10 h. - del 24 al 27 de octubre, de 18:30 a 21:00 h.

Comunicación persuasiva * **ONLINE**

7,5 h. - del 28 al 30 de noviembre, de 18:30 a 21:00 h.

Las mejores estrategias de Facebook para crear contenidos y promociones efectivas * **ONLINE**

10 h. - del 7 al 10 de noviembre, de 18:30 a 21:00 h.

CRM en establecimientos hoteleros: nivel básico * **ONLINE**

7,5 h. - del 7 al 9 de noviembre, de 18:30 a 21:00 h.

Gestión de Whatsapp Business avanzado * **ONLINE**

10 h. - del 21 al 24 de noviembre, de 18:30 a 21:00 h.

Big Data con Google Data Studio: automatizar reportes * **ONLINE**

10 h. - del 28 de noviembre al 1 de diciembre, de 18:30 a 21:00 h.

ALOJAMIENTO

Ingeniería básica para el mantenimiento de alojamientos turísticos: fontanería

25 h. - del 26 al 30 de septiembre, de 9:00 a 14:00 h.

Tratamiento fitosanitario en establecimientos turísticos

12 h. - del 28 al 30 de noviembre, de 16:00 a 20:00 h.

CdT Domingo Devesa

Av. Benissa, 4 ♦ 03502 Benidorm

Tel. (+34) 965 59 49 36

www.facebook.com/gvacdtbenidorm

cdt_benidorm@turismecv.es

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

