

CdT Dénia Cursos de Formación Profesional para el empleo 2022

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

Dirigidos preferentemente a desempleados/as.

COCINA/REPOSTERÍA

COCINA

Del 18 de octubre de 2022 al 31 de mayo de 2023 / 810 h.

REPOSTERÍA

Del 20 de octubre de 2022 al 16 de marzo de 2023 / 500 h.

SERVICIO/SALA

SERVICIOS DE RESTAURANTE

Del 25 de octubre de 2022 al 13 de abril de 2023 / 810 h.

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Formación básica en higiene alimentaria y manipulación de alimentos.

27 de septiembre de 9:00 a 14:00 h.

29 de noviembre de 15:30 a 20:30 h.

Buceo y submarinismo como recurso turístico. Curso de buceo PADI Open Water (Iniciación)

7 al 10 de noviembre de 9:00 a 17:00 h.

Auxiliar de monitor de senderismo introducción a la escalada.

21 al 24 de noviembre de 10:00 a 18:00 h.



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



Dirigidos preferentemente a profesionales del sector turístico en activo.

COCINA/REPOSTERÍA

Repostería de autor. Postres de otoño: tarta de calabaza, pastissets de boniato, ...

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

Cocina micológica: boletus, amanita cesárea, rebollón, angula del monte, ...

17 y 18 de octubre, de 16:00 a 20:00 h.

Los fermentados en la cocina

14 y 15 de noviembre, de 16:00 a 20:00 h.

Guisos marineros tradicionales de la Marina Alta

21 y 22 de noviembre de 16:00 a 20:00 h.

Bombones artesanos para restaurantes: el arte de trabajar el chocolate.

19 y 20 de diciembre de 16:00 a 20:00 h.



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



Dirigidos preferentemente a profesionales del sector turístico en activo.

SERVICIO/SALA

Armonías y maridajes en la sala

25 y 26 de octubre, de 10:00 a 14:00 h.

Excelencia en la hospitalidad del restaurante: Pablo Catalá Timmer

28 y 29 de noviembre, de 10:00 a 14:00 h.

Enología submarina

16 y 17 de diciembre, de 16:00 a 20:00 h.

GESTIÓN

Competencias informáticas básicas: Ofimática básica.

(Word, Excel, Powerpoint y Outlook)

7 al 10 de noviembre, de 16:00 a 20:00 h.

Competencias informáticas básicas: Ofimática básica.

(Microsoft Acces, Onenote y Publisher)

15 al 12 de diciembre, de 16:00 a 20:00 h.



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



Dirigidos preferentemente a profesionales del sector turístico en activo.

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Formación básica en higiene alimentaria y manipulación de alimentos.

24 de octubre de 15:30 a 20:30 h.

12 de diciembre de 16:00 a 20:00 h.

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la App Centros de Turismo o la web www.cdt.gva.es, autorizando a consultar sus datos o adjuntando el D.N.I. o N.I.E., nómina/contrato y/o el DARDE. 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. 4.- Se deberá comprobar en la ZONA PRIVADA si está admitido/a en el curso y para poder ser SELECCIONADO/A es imprescindible marcar que le interesa el curso una vez esté PRESELECCIONADO/A. 5.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% del total de horas del curso. 6.- La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana



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

