

## Formación Profesional para el Empleo 2º Semestre 2022

### CdT Gandia

#### Formación con Certificado de Profesionalidad

##### OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA. (HOTR0108) 350h.

Fechas: Del 17 de octubre 2022 al 3 de febrero 2023. Prueba de selección: 11 de octubre a las 9:30h.

Horario: Lunes y viernes de 9 a 14h; martes, miércoles y jueves de 9 a 15h.

##### COCINA (HOTR0408) 810h.

Fechas: Del 17 de octubre 2022 al 23 de junio 2023. Prueba de selección: 4 de octubre a las 9:30h.

Horario: Lunes y viernes de 9 a 14h; martes, miércoles y jueves de 9 a 15h.

##### REPOSTERÍA. (HOTR0509) 500h.

Fechas: Del 17 de octubre 2022 al 10 de marzo 2023. Prueba de selección: 5 de octubre a las 9:30h.

Horario: Lunes y viernes de 9 a 14h; martes, miércoles y jueves de 9 a 15h.

##### OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR. (HOTR0208) 290h.

Fechas: Del 17 de octubre al 19 de diciembre 2022. Prueba de selección: 13 de octubre a las 9:30h.

Horario: De lunes a viernes de 9 a 15h.

#### Formación Presencial

##### FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS. 5H.

- 27 septiembre: de 9 a 14h.
- 18 octubre: de 9 a 14h.
- 15 noviembre: de 15 a 20h.
- 15 noviembre: de 15 a 20h.
- 29 noviembre de 9 a 14h.
- 13 diciembre: de 9 a 14h.
- Impartido en ucraniano, de 9 a 14: 1ª edición 25 octubre y 2ª edición 27 octubre.

##### AYUDANTE DE COCINA. 100h. Impartido en Ucraniano.

Fechas: Del 12 de septiembre al 7 de octubre 2022.

Horario: De lunes a viernes de 9 a 14h.

##### CAMARERA/O EXTRA. 100h. Impartido en Ucraniano.

Fechas: Del 12 de septiembre al 7 de octubre 2022.

Horario: De lunes a viernes de 9 a 14h.

#### CdT Gandia

Camí de l'Alqueria del Duc, s/n. C.P. 46730. Grau de Gandia.

Tel: **962845858** / e-mail: [cdt\\_gandia@turismecv.es](mailto:cdt_gandia@turismecv.es) / [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es)

**REQUISITOS DE ADMISIÓN:** 1. Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la "Zona privada" de [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es) o a través de nuestra APP, adjuntando: DNI o NIE + Justificante de Empresa del sector Turismo (nómina o recibo de autónomo reciente) o DARDE (personas en situación de desempleo). 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](http://www.cdt.gva.es). 5. Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos a un curso 3 días antes de su inicio, vía web, email o por teléfono. 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. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7. Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8. Para poder ser SELECCIONADO/A, es imprescindible que el participante marque que le interesa el curso en su zona privada de la web, una vez esté PRESELECCIONADO/A.



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](http://www.cdt.gva.es)



## Formación Profesional para el Empleo 2º Semestre 2022

### CdT Gandia

#### Formación presencial

##### **Bollería creativa y pan para desayunos, almuerzos y meriendas. 50h.**

Fecha: del 17 al 28 de octubre 2022.

Horario: de lunes a viernes de 09:00 a 14:00h.

##### **Bienestar profesional para camareras de piso. 6h.**

Fecha: 8 y 9 de noviembre 2022.

Horario: de 16:00 a 19:00h.

##### **Instagram e Instagram ADS en el sector turístico. 6h.**

Fecha: 8 y 9 de noviembre 2022.

Horario: de 16:00 a 19:00h.

##### **Conocimiento y elaboración de los arroces. 12h.**

Fecha: 8, 9, 15 y 16 de noviembre 2022.

Horario: de 16:00 a 19:00h.

##### **Resolución de conflictos con mindfulness en venta y post venta. 30h.**

Fecha: del 14 y 21 de noviembre 2022.

Horario: de lunes a viernes de 09:00 a 14:00h.

##### **Coctelería para eventos. 6h.**

Fecha: 15 y 16 de noviembre 2022.

Horario: de 16:00 a 19:00h.

##### **Creatividad vs. Rentabilidad vs. Equipo. 4h.**

Fecha: 22 de noviembre 2022.

Horario: de 9:30 a 13:30h.

#### CdT Gandia

Camí de l'Alqueria del Duc, C.P. 46730 Grau de Gandia

Tel: **962845858** / e-mail: [cdt\\_gandia@turismecv.es](mailto:cdt_gandia@turismecv.es) / [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es)

**REQUISITOS DE ADMISIÓN:** 1. Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la "Zona privada" de [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es) o a través de nuestra APP, adjuntando: DNI o NIE + Justificante de Empresa del sector Turismo (nómina o recibo de autónomo reciente) o DARDE (personas en situación de desempleo). 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](http://www.cdt.gva.es) 5. Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos a un curso 3 días antes de su inicio, vía web, email o por teléfono. 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. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7. Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8. Para poder ser SELECCIONADO/A, es imprescindible que el participante marque que le interesa el curso en su zona privada de la web, una vez esté PRESELECCIONADO/A.



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](http://www.cdt.gva.es)

