

# Cursos de Formación Profesional para el empleo Dirigidos preferentemente a personas desempleadas. Formación gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo.

## OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (HOTR0108) - 350 horas

Fechas: del 10 de octubre de 2022 al 06 de marzo de 2023.

Horarios: de lunes a viernes de 09:30 a 13:30 horas.

Plazo de inscripción: abierto hasta el 26 de septiembre de 2022.

Prueba de selección: 27 de septiembre en el CdT Valencia, por orden alfabético del primer apellido del participante:

08:30 horas: Apellidos desde la A hasta la L (Ambos incluidos)

11:30 horas: Apellidos desde la M hasta la Z (Ambos incluidos)

Contenido: (Acorde con los RD 1376/2008 y 619/2013, del certificado de profesionalidad HOTR0108 Operaciones básicas de cocina):

MF0255\_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios (120 horas)

MF0256\_1: Elaboración culinaria básica (150 horas)

MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales de operaciones básicas de cocina (80 horas)

## SUMILLERÍA (HOTR0209) - 730 horas

Fechas: del 10 de octubre de 2022 al 24 de julio de 2023.

Horarios: de lunes a viernes de 08:30 a 12:30 horas.

Plazo de inscripción: abierto hasta el 29 de septiembre de 2022.

Prueba de selección: 30 de septiembre en el CdT Valencia, por orden alfabético del primer apellido del participante:

08:30 horas: Apellidos desde la A hasta la L (Ambos incluidos)

11:30 horas: Apellidos desde la M hasta la Z (Ambos incluidos)

Contenido: (Acorde con el RD 685/2011, de 09 de junio del certificado de profesionalidad HOTR0209 Sumillería)

MF1106\_3: Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. (270 horas)

MF1107\_3: Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. (190 horas)

MF1108\_3: Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas. (60 horas)

MF1109\_3: Gestión de bodegas en restauración. (60 horas)

MF1110\_3: Servicio especializado de vinos. (80 horas)

MF0711\_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas)

MF1111\_2: Lengua extranjera profesional para servicios de restauración. (90 horas)

MP0176: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Sumillería (80 horas)



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)



## **COCINA (HOTR0408) - 810 horas**

Fechas: del 17 de octubre de 2022 al 23 de junio de 2023.

Horarios: de lunes a viernes de 09:00 a 15:00 horas.

Plazo de inscripción: abierto hasta el 03 de octubre de 2022.

Prueba de selección: 04 de octubre en el CdT Valencia, por orden alfabético del primer apellido del participante:

08:30 horas: Apellidos desde la A hasta la L (Ambos incluidos)

11:30 horas: Apellidos desde la M hasta la Z (Ambos incluidos)

Contenido: (Acorde con los RD 1376/2008 y 619/2013, del certificado de profesionalidad HOTR0408 Cocina):

MF0711\_2 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)

MF0259\_2 Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (70 h)

MF0260\_2 Praelaboración y conservación de alimentos (190 h)

MF0261\_2 Técnicas culinarias (240 h)

MF0262\_2 Productos culinarios (170 h)

MP0017 Módulo de prácticas profesionales no laborales de cocina (80 h)

## **SECTOR MICE PERFECCIONAMIENTO: COMPETENCIAS EN ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS - 45 horas**

Fechas: del 18 al 28 de octubre de 2022.

Horarios: de lunes a viernes de 09:00 a 14:00 horas.

Plazo de inscripción: abierto hasta el 10 de octubre de 2022.

Información adicional: Se valorará la experiencia y la formación en turismo. Al inscribirse habrá que enviar currículum vitae a fernandez\_raqmiq@turismecv.es indicando en el asunto del correo CURSO MICE.

Contenido:

- 1.-Introducción y Situación del Sector Mice
- 2.-Planificación: Secretarías Técnicas y Científicas
- 3.-Operativa y Logística: Contratación de Proveedores
- 4.-Gestión de Protocolo aplicado a los eventos y congresos



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)



## SERVICIOS DE RESTAURANTE (HOTR0608) - 580 horas

Fechas: del 07 de noviembre de 2022 al 17 de mayo de 2023.

Horarios: de lunes a viernes de 09:00 a 15:00 horas.

Plazo de inscripción: abierto hasta el 27 de octubre de 2022.

Prueba de selección: 28 de octubre a las 09:00 horas en el CdT Valencia

Contenido: (Acorde con los RD 1256/2009, 685/2011 y 619/2013, del Certificado de Profesionalidad HOTR0608 Servicios de Restaurante):

MF1048\_2 Servicio de vinos (90 h)

MF01711\_2 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h)

MF1051\_2: Inglés profesional para servicio de restauración (90 h)

MF1052\_2: Servicios en restaurante (130 h)

MF1053\_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente (50 h)

MF1054\_2: Servicios especiales en restauración (80 h)

MP0061: Módulo de prácticas profesionales no laborales de servicio de restaurante (80 h)

## CURSO BÁSICO DE COCINA Y SALA - 100 horas

Fechas: del 07 de noviembre al 02 de diciembre de 2022.

Horarios: de lunes a viernes de 09'00 a 14'00 horas.

Plazo de inscripción: abierto hasta el 02 de noviembre de 2022.

Contenido:

Cocina.

Preparaciones culinarias elementales:

- Desayunos.
- Aperitivos y canapés.
- Tapas.
- Ensaladas.
- Sándwiches y ensaladas.
- Bocadillos.
- Platos combinados.

Sala.

- Mise en place y organización del rango.
- Desarrollo del servicio en el comedor.
- Organización y servicio de bar.
- Servicio de bebidas.

CdT Valencia  
ProL. Paseo Alameda, 37  
46023 Valencia  
Cdt\_valencia@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](http://www.cdt.gva.es)



# Cursos de Formación Profesional para el empleo 2022

Dirigidos preferentemente a personal en activo y/o fijos/as discontinuos/as en el sector turístico.

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

## COCINA/REPOSTERÍA

### PAN Y MASAS SIN GLUTEN

17 de octubre / 9 a 14 h.

### EMPLATADO, PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS

24 de octubre / 9 a 14 h.

### CURSO DE EXCELENCIA. LAS PROMESAS DE LA COCINA EN EL ARCO MEDITERRÁNEO

2 al 15 de noviembre / 9.30 a 13.30 h.

### EL ALMUERZO VALENCIANO

21 y 22 de noviembre / 9.30 a 13.30 h.

### ARROCES DE CASTELLÓN

28 de noviembre / 9 a 14 h.

### COCINAR CON BRASAS Y HUMO

29 de noviembre / 9 a 14 h.

### REPOSTERÍA NAVIDEÑA VALENCIANA

12 de diciembre / 9 a 14 h.

## SERVICIO/SALA

### SMOOTHIES, FRAPPÉS Y BATIDOS SALUDABLES

03 de octubre / 9 a 14 h.

### ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS

25 de octubre / 9 a 14 h.

### INICIACIÓN A LA COCTELERÍA

16 al 18 de noviembre / 9.30 a 13.30 h.

### VINOS ESPUMOSOS EUROPEOS

28 y 29 de noviembre / 9.30 a 13.30 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](http://www.cdt.gva.es)



## GESTIÓN

### GUÍAS DE TURISMO: RUTAS LITERARIAS I: EL SIGLO DE ORO VALENCIANO

17 y 18 de octubre

### TRATO ADECUADO A PERSONAS CON DISCAPACIDAD PARA EL SECTOR TURÍSTICO

18 y 19 de octubre / 9.30 a 13.30 h.

### GUÍAS DE TURISMO: VALENCIA Y LA RUTA DE LA SEDA

26 y 27 de octubre / 16.30 a 19.30 h.

### VENDE MEJOR CONOCIÉNDOTE MEJOR

7 al 16 de noviembre / 10.00 a 14.00 h.

### GUIAS DE TURISMO: EL SANTO CÁLIZ Y SU LLEGADA A VALENCIA

8 y 9 de noviembre / 16.30 a 19.30 h.

### FORMACIÓN DE ASISTENTES PERSONALES EN DESTINO

14 a 25 de noviembre / 09.00 a 14.00 h.

### GUÍAS DE TURISMO: LA LONJA Y SU ENTORNO

16 y 17 de noviembre / 16.30 a 19.30 h.

### CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS

28 y 29 de noviembre / 09.30 a 13.30 h.

## FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

### ASISTENCIA EN ACCIDENTES Y SITUACIONES DE EMERGENCIA + EVALUACIÓN Y GESTIÓN DEL RIESGO EN TURISMO ACTIVO

21 al 28 de octubre / 09.00 a 14.00 y 15.00 a 17.00 h.

### ATENCIÓN AL CLIENTE Y PROTOCOLO EN SALA

21 al 23 de noviembre / 09.30 a 13.30 h.

---

CdT Valencia  
Prol. Paseo Alameda. 37  
46023 Valencia  
Tel: 961207010  
cdt\_valencia@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](http://www.cdt.gva.es)

