



Cursos de Formación Profesional para el empleo

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

Descripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario
NUTRICIÓN RESPONSABLE EN RESTAURACIÓN	30/01/2023	30/01/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	31/01/2023	31/01/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (HOTR0208)	01/02/2023	04/05/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	290	Lunes, jueves y viernes, de 9 a 14 h. Martes y miércoles, de 9 a 15 h.
OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (HOTR0108)	01/02/2023	23/05/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	350	Lunes a viernes, de 8:30 a 13:30 h. excepto miércoles, de 8:30 a 14:30 h.
CAMARERO/A DE PISOS	13/02/2023	08/03/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	90	de lunes a viernes, de 9 a 14 h.
INICIACIÓN A LA SUMILLERÍA	13/02/2023	27/02/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	20	Lunes y martes, de 9 a 13 h.
PANES ARTESANOS CON MASA MADRE PARA RESTAURANTES	13/02/2023	13/02/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.
VARIETADES TRADICIONALES DE VIÑA. PRODUCCIÓN ECOLÓGICA EN LA CV Y BIODINÁMICA	14/02/2023	14/02/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	4	de 16:30 a 20:30 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	14/02/2023	14/02/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	16/02/2023	16/02/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
ORATORIA, TÉCNICAS PARA HABLAR EN PÚBLICO, CUIDADO, CALENTAMIENTO	20/02/2023	20/02/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
FUNDAMENTOS DE LA CATA DE VINOS	21/02/2023	21/02/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
ARROCES MARINEROS SECOS Y MELOSOS	27/02/2023	27/02/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.
CÓMO ENTENDER LAS FINANZAS DE TU AGENCIA DE VIAJES	27/02/2023	01/03/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	15	De lunes a miércoles, de 9 a 14 h.
COCINA (HOTR0408)	01/03/2023	15/12/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	810	Martes a viernes, de 8:30 a 15:30 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	02/03/2023	02/03/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
PRODUCTOS AGRO-GASTRONÓMICOS	07/03/2023	07/03/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	21/03/2023	21/03/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
IGP VINOS DE CASTELLÓN Y DO VINOS DE VALENCIA	21/03/2023	21/03/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	4	de 16:30 a 20:30 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	23/03/2023	23/03/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
POSTRES FÁCILES PARA RESTAURANTE	27/03/2023	27/03/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.
CARTELERÍA CON CANVA	28/03/2023	28/03/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 15 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	28/03/2023	28/03/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN	29/03/2023	29/03/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	30/03/2023	30/03/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
COMUNICACIÓN PERSUASIVA	03/04/2023	03/04/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.
OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (HOTR0208)	03/04/2023	27/06/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	290	Lunes, jueves y viernes, de 9 a 14 h. Martes y miércoles, de 9 a 15 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	06/04/2023	06/04/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y DE HIGIENE EN RESTAURACIÓN	17/04/2023	17/04/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.
CAMARERO/A DE PISOS	17/04/2023	11/05/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	90	de lunes a viernes, de 9 a 14 h.
VINOS ESPECIALES	18/04/2023	19/04/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	10	de 9 a 14 h.
UTIEL REQUENA VINOS Y CAVAS Y DO VINOS DE ALICANTE	18/04/2023	18/04/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	4	de 16:30 a 20:30 h.
ENCURTIDOS Y CONSERVAS	24/04/2023	24/04/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.
GESTIÓN DE REDES SOCIALES EN HOSTELERÍA	24/04/2023	25/04/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	10	de 9 a 14 h.
TALLER DE EMPRENDIMIENTO Y NUEVOS VALORES EMPRESARIALES TURÍSTICOS	25/04/2023	28/04/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	20	de 9 a 14 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	27/04/2023	27/04/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
PREPARACIÓN DE COMIDA PARA LLEVAR (TAKE AWAY)	08/05/2023	08/05/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.
RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA, FOMENTO DE LA SOSTENIBILIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS	09/05/2023	09/05/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	11/05/2023	11/05/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
REGENERACIÓN AL PLATO, NUEVAS TECNOLOGÍAS	15/05/2023	15/05/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	6	de 9 a 15 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	16/05/2023	16/05/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
EL MUNDO DE LAS GINEBRAS	16/05/2023	16/05/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	18/05/2023	18/05/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
CERVEZAS ESPECIALES Y ARTESANALES	22/05/2023	22/05/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
CASTELLÓN Y LA GUERRA CIVIL	23/05/2023	23/05/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	25/05/2023	25/05/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	31/05/2023	31/05/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	01/06/2023	01/06/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	12/06/2023	12/06/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	15/06/2023	15/06/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS	19/06/2023	19/06/2023	CDT CASTELLON	cdt_castellon@turismecv.es	5	de 9 a 14 h.

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 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. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. 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 en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.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