

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
SERVICIO Y CATA DE VINOS	04/02/2024	05/02/2024	06/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	16:30 a 20:30 h	Utiel
INICIACIÓN A LA SUMILLERÍA	01/02/2024	05/02/2024	28/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	48	09:30 a 13:30 h	València
COCINA PERFECCIONAMIENTO	01/02/2024	05/02/2024	08/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	350	09:00 a 15:00 h	València
INICIACIÓN EN PANADERÍA	01/02/2024	06/02/2024	23/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	120	09:00 a 13:00 h	València
DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO (SSCE0110)	28/01/2024	06/02/2024	27/06/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	380	08:30 a 12:30 h	València
ARROCES MARINEROS SECOS Y CALDOSOS	02/02/2024	06/02/2024	07/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	09:00 a 13:00 h	València
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	07/02/2024	09/02/2024	09/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
LOS QUESOS ARTESANOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA	08/02/2024	12/02/2024	12/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	11/02/2024	13/02/2024	13/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	Torrent
NUEVAS TENDENCIAS EN COCINA SALUDABLE	15/02/2024	19/02/2024	20/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	09:00 a 13:00 h	València
TÉCNICAS DE MARKETING DE BEBIDAS EN EL RESTAURANTE	15/02/2024	19/02/2024	20/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	09:30 a 13:30 h	València
TERRINAS Y PATÉS, POR ÓSCAR TORRIJOS	22/02/2024	26/02/2024	26/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
ARROCES DE INVIERNO	25/02/2024	26/02/2024	26/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	16.30h 20.30h.	Riba-roja de Túria
SECTOR MICE: LA SOSTENIBILIDAD EN LA INDUSTRIA DE LOS EVENTOS	22/02/2024	26/02/2024	06/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	30	09:30 a 13:30 h	València
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	26/02/2024	27/02/2024	27/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	Llíria
RAMEN Y OTRAS SOPAS Y CALDOS ASIÁTICOS	26/02/2024	27/02/2024	27/02/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4	16.30 a 20:30 h	Ontinyent
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	28/02/2024	01/03/2024	01/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
TÉS, TISANAS E INFUSIONES	29/02/2024	04/03/2024	04/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4	09:30 a 13:30 h	València
SERVICIO Y CATA DE CAVAS DE REQUENA	03/03/2024	04/03/2024	05/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	17:00 a 21:00 h	Requena
SALSAS CALIENTES Y FRÍAS	29/02/2024	04/03/2024	05/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	16:00 a 20:00 h	Ademuz
RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS (HOTA0308)	22/02/2024	04/03/2024	25/10/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	630	09:00 a 14:00 h	València
GUÍAS DE TURISMO: LA LONJA Y SU ENTORNO.	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	6	16.30h a 19.30h	València
BUÑUELOS DE CALABAZA VALENCIANOS	07/03/2024	11/03/2024	11/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	20/03/2024	22/03/2024	22/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
LA COCINA DEL PESCADO DE ROCA	24/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	09:00 a 13:00 h	València
GUÍAS DE TURISMO: EL MODERNISMO EN VALENCIA	25/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	6	16.30h a 19.30h	València
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	27/03/2024	28/03/2024	28/03/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	Ontinyent

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página [www.cdt.gva.es](http://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](http://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](http://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.

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
ELABORACIONES DELANTE DEL CLIENTE: STEAK TARTAR	04/04/2024	09/04/2024	09/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4	09:30 a 13:30 h	València
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	10/04/2024	12/04/2024	12/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
ELABORACIÓN DE MENÚS PARA LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ADEMUZ	11/04/2024	15/04/2024	16/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	16:00 a 20:00 h	Ademuz
LA EXCELENCIA DE LA COCINA MEDITERRÁNEA EN LA COMUNIDAD VALENCIANA	11/04/2024	15/04/2024	26/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	40	09:30 a 13:30 h	València
ELABORACIÓN BÁSICA DE VINOS BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS EN LA COMUNIDAD VALENCIANA	11/04/2024	15/04/2024	17/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	12	09:30 a 13:30 h	València
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	14/04/2024	16/04/2024	16/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	Torrent
CURSO BÁSICO DE INGLÉS. ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTES	17/04/2024	22/04/2024	08/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	52	09:30 a 13:30 h	València
INICIACIÓN A LA COCTELERÍA	17/04/2024	22/04/2024	29/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	24	09:30 a 13:30 h	València
LA COCTELERÍA CON PRODUCTOS DE TEMPORADA	22/04/2024	23/04/2024	23/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4	09:30 a 13:30 h	Riba-roja de Túria
LA FRITURA DE PESCADO	21/04/2024	23/04/2024	23/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4	09:30 a 13:30 h	València
GUÍAS DE TURISMO: EL AYUNTAMIENTO DE VALENCIA	23/04/2024	24/04/2024	25/04/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	6	10.00 h a 13.00 h. Primer día en el Cdt Valencia	València
TÉCNICAS BÁSICAS EN PANADERÍA Y BOLLERÍA	25/04/2024	29/04/2024	19/06/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	120	09:00 a 13:00 h	València
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	01/05/2024	03/05/2024	03/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
LA HORCHATA VALENCIANA. CONOCIMIENTO Y CATA.	02/05/2024	06/05/2024	06/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4	09:30 a 13:30 h	València
INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS	05/05/2024	06/05/2024	10/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	20	16.00h a 20.00h	Algemesí
COCINAR CON BRASAS COCINA MEDITERRÁNEA	06/05/2024	07/05/2024	07/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	16:30 a 20:30 h	Riba-roja de Túria
GUÍAS DE TURISMO: EL CENTRO DE ARTE HORTENSIA HERRERO.	06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4		València
CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS DEL DÍA	06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	16:30 a 20.30 h	Ontinyent
PRIMEROS AUXILIOS, SOPORTE VITAL BÁSICO (SVB) Y USO DE DESFIBRILACIÓN EXTERNA AUTOMÁTICA (DEA)	05/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	6	09:30 a 12:30 h	València
RUTA BOTÁNICA Y USO DE PLANTAS DE LA REGIÓN	07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	16.00h a 20.00h	Tuéjar
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	08/05/2024	10/05/2024	10/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	Villar del Arzobispo
CURSO BÁSICO DE SALA	09/05/2024	13/05/2024	17/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	25	09:00 a 14:00 h	València
DIETAS ESPECIALES	09/05/2024	13/05/2024	14/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	16:00 a 20:00 h	Ademuz

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página [www.cdt.gva.es](http://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](http://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](http://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](http://www.cdt.gva.es)

Descripción	Fecha límite de inscripción	Fecha inicio	Fecha fin	Centro de Turismo	Correo CdT	Duración (horas)	Horario	Municipio
TÉCNICAS DE VENTA Y COMERCIALIZACIÓN EN EL SECTOR TURÍSTICO	09/05/2024	13/05/2024	15/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	12	09:30 a 13:30 h	València
ELABORACIONES DELANTE DEL CLIENTE: CREPES	09/05/2024	13/05/2024	13/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4	09:30 a 13:30 h	València
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	13/05/2024	14/05/2024	14/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	Riba-roja de Túria
COMUNICACIÓN EFECTIVA EN EL SECTOR TURÍSTICO	16/05/2024	20/05/2024	24/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	20	09:30 a 13:30 h	València
OPORTUNIDADES DE NEGOCIO EN EL SECTOR TURÍSTICO EN EL RINCÓN DE ADEMUZ	16/05/2024	20/05/2024	21/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	16:00 a 20:00 h	Casas Altas
APLICACIONES DEL HELADO EN EL RESTAURANTE	16/05/2024	20/05/2024	21/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	09:30 a 13:30 h	València
GUIAS DE TURISMO: EL CORPUS CHRISTI EN VALENCIA	20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	6	16:30 a 20:30 h	València
INICIACIÓN A LA CATA DE ACEITES	21/05/2024	22/05/2024	07/06/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	24	6 sesiones 22, 24, 29, 31 Mayo, 5 y 7 de junio de 16.00h a 20.00h	Algemesí
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	22/05/2024	24/05/2024	24/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
POSTRES DE VERANO PARA CELIACOS	23/05/2024	27/05/2024	28/05/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	09:30 a 13:30 h	València
LA FIDEUÁ DE GANDÍA	02/06/2024	03/06/2024	03/06/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4	16:30 a 20:30 h	Riba-roja de Túria
PRIMEROS AUXILIOS, SOPORTE VITAL BÁSICO (SVB) Y USO DE DESFIBRILACIÓN EXTERNA AUTOMÁTICA (DEA)	30/05/2024	03/06/2024	04/06/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	6	16:30 a 19:30 h	Villar del Arzobispo
GUÍAS DE TURISMO: LOS POBLADOS MARÍTIMOS Y SU ENTORNO	03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	6	16.30h a 19.30h	València
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	09/06/2024	11/06/2024	11/06/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	Torrent
ASTROTURISMO EN EL ALTO TÚRIA	10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	8	17.00 h a 21.00h	Tuéjar
FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS	12/06/2024	14/06/2024	14/06/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	5	09:00 a 14:00 h	València
BOCADILLOS Y PINCHOS CREATIVOS	01/07/2024	02/07/2024	02/07/2024	CDT VALENCIA	cdt_valencia@turismecv.es	4	OJO ESTE ES EL HORARIO: 16.30 a 20:30 h	Ontinyent

