



Unión Europea

Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro



GENERALITAT VALENCIANA



Cursos de Formación Continua, dirigidos preferentemente a personas en activo. Formación gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Enero-Junio 2014

COCINA

Taller: Las Cocas Valencianas

Lunes 27 y martes 28 de enero, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Elaboración de menús Detox

Del 17 al 19 de febrero, de 16.30 a 20.30h. (12 horas)

Tratamiento de producto: Aceite de Benjama

Jueves 20 de febrero, de 16.30 a 20.30h. (4 horas)

Jóvenes cocineros de Alicante: Gastrobar Gema Penalva

Lunes 24 de febrero, de 16.30 a 20.30h. (4 horas)

Jóvenes cocineros de Alicante: La Barra de Cesar Anca

Martes 25 de febrero, de 16.30 a 20.30h. (4 horas)

Jóvenes cocineros de Alicante: Restaurante El Llagostí

Miércoles 26 de febrero, de 16.30 a 20.30h. (4 horas)

Jóvenes cocineros de Alicante: A 6 manos

Jueves 27 de febrero, de 16.30 a 20.30h. (4 horas)

Maestro arrocero de la comunidad valenciana

Lunes 3 y martes 4 de marzo, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Grandes Jefes de Cocina: Alberto Ferruz

Lunes 10 de marzo, de 09.30 a 19.30h. (8 horas)

Las Legumbres: tradición e innovación

Lunes 17 de marzo, de 09.30 a 19.30h. (8 horas)

Tratamiento y elaboración del pescado azul

Lunes 24 y miércoles 26 de marzo, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Los secretos culinarios del frito y del rebozado

Martes 9 y miércoles 10 de abril, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Guisos marineros actualizados

Lunes 28 de abril, de 09.30 a 19.30h. (8 horas)

Elaboraciones culinarias Low Cal

Del 5 al 7 de mayo, de 16.30 a 20.30h. (12 horas)

Verduras del desierto

Martes 13 y miércoles 14 de mayo, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Gastronomía con Gastrocroquetas

Lunes 19 y martes 20 de mayo, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Nuevas texturas en el mundo de las tapas

Lunes 26 y martes 27 de mayo, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Maestros arroceros de la comunidad valenciana

Lunes 2 y martes 3 de junio, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

El sífon: espumas frías y calientes

Miércoles 9 y jueves 10 de julio, de 09.30 a 13.30h. (8 horas)

REPOSTERÍA

Repostería tradicional del Pinòs

Lunes 3 y martes 4 de febrero, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Repostería de autor: Rubén Álvarez

Lunes 10 de febrero, de 09.30 a 19.30h. (8 horas)

Repostería de autor: Fran Segura

Lunes 3 y martes 4 de marzo, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Repostería tradicional Semana santa

Lunes 31 de marzo y martes 1 de abril, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Smoothies de vegetales y frutas

Lunes 30 de junio y martes 1 de julio, de 09.30 a 13.30h. (8 horas)

Los clásicos de la Pastelería salada

Lunes 9 y martes 10 de junio, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Aplicaciones culinarias del helado.

Lunes 7 de julio, de 09.30 a 13.30h. (4 horas)

Las especias en la repostería

Lunes 12 y martes 13 de mayo, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

SERVICIOS DE SALA

Caña de Premium blended scotch whisky

Miércoles 29 de enero, de 17.00 a 19.00h. (4 horas)

Iniciación a la Coctelería Clásica

Miércoles 5 y jueves 6 de febrero, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Tratamiento de producto: la cerveza

Miércoles 12 de febrero, de 16.30 a 20.30h. (4 horas)

Cañaminario de autor: Coaching

Miércoles 5 de marzo, de 9.30 a 19.30h. (8 horas)

Técnicas de corte y servicio de jamón

Miércoles 12 y jueves 13 de marzo, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Nuevas tendencias en servicio de café

Martes 25 marzo, de 16.30 a 20.30h. (4 horas)

Conocimiento y servicio del vino

Del 31 de marzo al 3 de abril, de 16.30 a 20.30h. (16 horas)

Diferencias entre el buen servicio y el servicio excelente en la sala

Lunes 7 y martes 8 de abril, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Maridaje: salazones y vinos de la comunidad valenciana

Del 14 al 16 de abril, de 16.30 a 20.30h. (12 horas)

Elaboración de cartas de vino

Lunes 28 y martes 29 de abril, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Enomarketing.

Miércoles 7 y jueves 8 de mayo, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

La ruta del vino en la provincia de Alicante

Miércoles 21 y jueves 22 de mayo, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

La plancha : Técnicas culinarias para camareros

Lunes 30 de junio, de 09.30 a 14.30h. (5 horas)

Los botánicos del gin

Miércoles 2 y jueves 3 de julio, de 09.30 a 13.30h. (8 horas)



[www.facebook.com/
CdTAlicante](http://www.facebook.com/CdTAlicante)



[www.twitter.com/
centredeturisme](http://www.twitter.com/centredeturisme)



REQUISITOS DE ADMISIÓN

- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la secretaría virtual - www.cdt.gva.es -, adjuntando los archivos del D.N.I. o N.I.E. y el documento de demanda de empleo DARDE.
- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas.
- 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.
- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 80%. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana.

CdT Alicante

Monte Tossal,s/n
03005 Alicante

T: 965 935 490 F: 965 935 480
correo-e: cdt_alicante@gva.es

www.cdt.gva.es



Unión Europea

Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro



GENERALITAT VALENCIANA



Cursos de Formación Continua, dirigidos preferentemente a personas en activo. Formación gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Enero-Junio 2014

DIRECCIÓN Y GESTIÓN

Entrenando y activando la venta: del primero al último

Lunes 3 y martes 4 de febrero, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Técnicas de selección para hostelería

Miércoles 5 y jueves 6 de febrero, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Taller de wordpress aplicado al turismo.

Del 11 al 13 de febrero, de 16.30 a 20.30h. (12 horas)

Técnicas artísticas en Oratoria

Lunes 17 y jueves 20 de febrero, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Escandallos para optimizar el menú del restaurante

Miércoles 19 y jueves 20 de febrero, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Diferénciate de tu competencia

Lunes 24 y martes 25 de febrero, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Organización de eventos low cost

Del 5 al 7 de marzo, de 16.30 a 20.30h. (12 horas)

Lengua y cultura rusa para oficinas de turismo II

Del 11 de marzo al 15 de abril (martes y jueves), de 08.30 a 10.00h. (15 horas)

4 Talentos + 1 Carencia: Gestión de quejas para oficinas de turismo

Miércoles 5 de marzo, de 09.30 a 19.30h. (8 horas)

Auditor interno

Miércoles 9 de abril, de 09.30 a 19.30h. (8 horas)

Outsourcing: reinventado los costes

Lunes 19 y martes 20 de mayo, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Gestión de eventos gastronómicos

Del 27 al 29 de mayo, de 16.30 a 20.30h. (12 horas)

La pirámide del éxito en la cocina :Motivación en el equipo de cocina

Miércoles 14 y jueves 15 de mayo, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Imagen personal en hostelería

Martes 29 de abril, de 09.30 a 19.30h. (8 horas)

SOCIAL MEDIA

Facebook

Miércoles 29 y jueves 30 de enero, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Twitter

Miércoles 19 y jueves 20 de febrero, de 16.30 a 20.30. (8 horas)

Linkeding

Jueves 6 de marzo, de 16.30 a 20.30h. (4 horas)

Instagram

Jueves 27 de marzo, de 16.30 a 20.30h. (4 horas)

Google +

Miércoles 7 de mayo, de 16.30 a 20.30h. (4 horas)

Videomarketing

Miércoles 11 de junio, de 16.30 a 20.30h. (4 horas)

Pinterest

Miércoles 18 de junio, de 09.30 a 13.30h. (4 horas)

Youtube

Miércoles 2 de julio, de 09.30 a 13.30h. (4 horas)

ALOJAMIENTO

Gestión del tiempo en el departamento de pisos

Martes 11 y miércoles 12 de febrero, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

Comunicación: Coaching para Recepcionistas

Del 17 al 19 de marzo, de 17.00 a 20.00h. (9 horas)

Gestión del estrés y optimización del rendimiento en alojamientos turísticos

Del 7 al 9 de abril, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

5 segundos para tentar al cliente

Miércoles 21 y jueves 22 de mayo, de 16.30 a 20.30h. (8 horas)

RECICLAJE EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

APPCC

Jueves 27 de febrero; de 16.30 a 20.30h. (4 horas)

Limpieza y desinfección en empresas de restauración

Martes 18 de marzo; de 16.30 a 20.30h. (4 horas)

Recepción, almacenamiento y conservación de alimentos

Miércoles 28 de mayo, de 16.30 a 20.30h. (4 horas)

FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

(Dirigido a personas desempleadas)

Martes 11 de Febrero, de 16.30 a 20.30h.

Martes 25 de Febrero, de 16.30 a 20.30h.

Martes 11 de Marzo, de 16.30 a 20.30h.

Martes 25 de Marzo, de 16.30 a 20.30h.

Martes 08 de Abril, de 16.30 a 20.30h.

Martes 22 de Abril, de 16.30 a 20.30h.

Martes 06 de Mayo, de 16.30 a 20.30h.

Martes 20 de Mayo, de 16.30 a 20.30h.

Martes 03 de Junio, de 16.30 a 20.30h.

Martes 17 de Junio, de 09.30 a 13.30h.

Martes 01 de Julio, de 09.30 a 13.30h.

Jueves 10 de Julio, de 09.30 a 13.30h.

Todas las ediciones tienen una duración de 4 horas.



[www.facebook.com/
CdTAlicante](http://www.facebook.com/CdTAlicante)



[www.twitter.com/
centredeturisme](http://www.twitter.com/centredeturisme)



REQUISITOS DE ADMISIÓN

- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la secretaría virtual - www.cdt.gva.es -, adjuntando los archivos del D.N.I. o N.I.E. y el documento de demanda de empleo DARDE.
- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas.
- 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
- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 80%. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana.

CdT Alicante

Monte Tossal,s/n
03005 Alicante

T: 965 935 490 F: 965 935 480
correo-e: cdt_alicante@gva.es

www.cdt.gva.es