

Cursos FPE preferent ocupats Gener - Març 2012

Formació gratuïta cofinançada per Fons Social Europeu

Cuina

El vi en dolç per Cèsar Romero

23 de gener, de 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Tècniques i mètodes per aconseguir resultats de gran qualitat controlant costos per Jordi Ferrer

30 de gener, de 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Cuina a la brasa: peixos, carns i verdures per Tomás Mentxaca

13 de febrer, de 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Ceviche i Carpaccio en l'alta cuina per Rafael Arnau

27 de febrer, de 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

La cuina de les tapes: la màgia en miniatura per Ingrid Blanch

5 de març, de 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Cuines del món: Japó per Diego Laso

26 de març, de 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 19:00 h. (7 h.)

Servici

Tresors gastronòmics de les nostres regions: formatge, pernil i vi de Extremadura per Juan Pérez

24 de gener, de 16:00 a 20:00 h. (4 h.)

L'aigua en restauració

7 de febrer, de 16:00 a 20:00 h. (4 h.)

Coneixement i tast de cafés per Cafento

21 de febrer, de 16:00 a 20:00 h. (4 h.)

Elaboració de cervesa artesanal per Luis Pérez

6 de març, de 16:00 a 20:00 h. (4 h.)

Hospitality en sala per David Buch

20 i 21 de març de 17:00 a 20:00 h. (6 h.)

Caves valencians per ASUCAP

27 de març de 17:00 a 20:00 h. (3 h.)

Idiomes

Alemanys bàsic (Peníscola) per Christian Garner

Del 6 de febrer al 6 de març (dilluns i dimarts), de 17:00 a 20:00 h. (30 h.)

Anglès bàsic (Peníscola) per Townend English.

Del 8 de febrer al 8 de març (dimecres i dijous), de 17:00 a 20:00 h. (30 h.)

Inscripcions on line:
www.cdt.gva.es

REQUISITS D'ADMISSIÓ:

1. Les sol·licituds hauran de formalitzar-se preferentment de manera telemàtica adjuntat La documentació corresponent (DNI/NIE o autorització) i nòmina recent o justificant del pagament a la S.S. d'autònoms.
2. El curs es podrà anul·lar si no es completa el nombre de places establides per al mateix. Comprovar Per telèfon l'admissió en el curs 2 dies abans del seu inici. Places limitades.
3. Per a rebre el certificat del curs és imprescindible una assistència del 80% com a mínim. Els dies i Hores previstos en cada curs podrien patir alguna modificació, que es comunicarà a tots els Interessats que s'hagen inscrit.
4. Matrícula cofinançada pel Fons Social Europeu i la Conselleria de Turisme, Cultura i Esport.

Allotjament

Manteniment de piscines i spas per Inmecas

8 de febrer, de 16:00 a 20:00 h. (4 h.)

Manteniment d'ascensors per SGS

Del 27 al 29 de febrer de 16:00 a 20:00 h. (12 h.)

Prevençió i extinció d'incendis

22 de març, de 10:00 a 14:00 h. (4 h.)

Gestió

Creativitat i innovació en les Pimes turístiques per Equipo Humano, S.L.

7 de febrer, de 10:00 a 14:00 h. (4 h.)

Solucions d'estalvi energètic per a Pymes Turístiques per PrismaLuz

22 de febrer, de 16:00 a 20:00 h. (4 h.)

HootSuite per Daniel Robles

7 de març, de 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Geomarketing turístic per Geoturismo S.L.U.

26 de març, de 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Aplicacions turístiques per a Smartphones

27 de març, de 16:00 a 20:00 h. (4 h.)

Manipulació aliments

Certificat de manipulador/a d'aliments (Benicarló) (desocupats) per ASHOTUR.

31 de gener, de 9:30 a 13:30 i de 17:00 a 20:00 h. (8 h.)

Certificat de manipulador/a d'aliments per ASHOTUR

1 i 2 de febrer, de 10:00 a 14:00 h. (8 h.)

Certificat de manipulador/a d'aliments (desocupats) per ASHOTUR

1 i 2 de febrer, de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Certificat de manipulador/a d'aliments per ASHOTUR.

6 i 7 de març, de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Certificat de manipulador/a d'aliments per ASHOTUR.

28 de març, de 10:00 a 14:00 i de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Informàtica

Ofimàtica bàsica per a les empreses turístiques per Salvador Viñas

Dilluns 13, 20 i 27 de febrer i 5 de març, de 17:00 a 20:00 h. (12 h.)

Conselleria de Turisme, Cultura i Esport
CdT Castellón
C/ Astrònom Pierre Mechain, 2
Grau de Castelló
12100 Castellón de La Plana
Tfno.: 964 739800
Fax: 964 739801
Email : cdt_castellon@gva.es