

Cursos Formación Profesional para el Empleo enero-marzo 2012

Preferentemente desempleados

Cocina

Del 27 de febrero de 2012 al 23 de noviembre de 2012

Duración: 810 horas . **Horario:** mañanas

Prueba de selección: lunes, 20 de febrero, a las 09.30 h.

Objetivo: Desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Contenido: Acorde con el RD 1376/2008 del certificado de profesionalidad, H0TR0108: Cocina.

Servicios de restaurante

Del 22 de marzo 2012 al 26 de octubre de 2012

Duración: 580 horas. **Horario:** mañanas.

Prueba de selección: martes , 13 de marzo a las 09.30 h.

Objetivo: Desarrollar y montar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante y preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentaria.

Contenido: Acorde con el certificado de profesionalidad Servicios de restaurante H0TR0608.(RD. 1256/2009).

Operaciones basicas de pasteleria

Del 20 de febrero 2012 al 31 de julio de 2012

Duración: 410 horas. **Horario:** 16:30 a 20:30

Prueba de selección: miercoles , 15 de febrero a las 9.30 h.

Objetivo: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir, siguiendo instrucciones, en la preparación de otras mas complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Contenido: Acorde con el RD 685/2011 de 13 de mayo, del certificado de profesionalidad H0TR0109: Operaciones basicas de pasteleria.



www.cdt.gva.es

Requisitos de admisión:

- 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la secretaria virtual (www.cdt.gva.es) o remitiendo la ficha de inscripción, por email o por fax, adjuntando: fotocopia del DNI y el justificante de estar en activo laboralmente mediante justificante (nomina, contrato etc..), o fotocopia de la tarjeta de demanda de empleo si se esta desempleado.
- 2.- Las plazas son limitadas, se ruega comprobar por teléfono o por la pagina web la admisión al curso 2 días antes de su inicio. El curso se podrá anular si no se completa el número de plazas establecidas para el mismo.
- 3.- Matricula gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Conselleria de Turismo, Cultura y Deporte.
- 4.- Para recibir el certificado del curso es imprescindible una asistencia del 80% como mínimo. Los días y horas previstos en cada curso podrán sufrir modificación, que se comunicará a todos los inscritos en el mismo.



<http://www.facebook.com/CdTALicante>



<http://www.youtube.com/user/CentresdeTurisme>



<http://twitter.com/#!/centredeturisme>



<http://www.flickr.com/photos/centresdeturisme>



<http://www.xarxadecentresdeturisme.com/opencms/opencms/centresdeturisme/es/contents/home/noticias/rssNoticias.html>