



Unión Europea

Fondo Social Europeo
El Programa Operativo de Empleo Juvenil



GENERALITAT
VALENCIANA



Formación Profesional para el Empleo Para Profesionales en Activo de Enero a Marzo del 2012

Formación gratuita cofinanciada por Fondo Social Europeo

Cocina

LA NUEVA COCINA MURCIANA. POR JUAN LAX BAÑOS.

Restaurante Monteaguda. Monteaguda (Murcia)
Lunes 23 de Enero de 2012 De 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h (8 horas)

Formador: Juan Lax Baños. Jefe de Cocina Restaurante Monteaguda.

ESPECIAS Y CONDIMENTOS. INGREDIENTES BASE PARA UNA BUENA COCINA SANA Y DELICIOSA

Lunes y Martes 30 y 31 de Enero de 2012 De 16:00 a 20:00 h (8 horas)
Formador: Por Determinar.

"SALICULTURA" LA SAL, DE CONDIMENTO A ESTRELLA DE NUESTRA MESA. CÓMO PRESENTAR INNOVACIÓN

Lunes 6 de Febrero de 2012 De 16:00 a 20:00 h (4 horas)

Formador: José Sanchis. Decosal Et Spa. Marchuquera. Gandía (Valencia)

EL VINO DULCE. ELABORACIONES CULINARIAS DULCES CON VINO TINTO Y VINO BLANCO

Lunes 13 de Febrero de 2012 De 16:00 a 20:00 h (4 horas)

Formador: César Romero Villena. Asesor técnico de pastelería y Formador experto. Campeón de la Copa de España de Pastelería 2009 (actual campeón)

COCINEROS DEL ARCO MEDITERRANEO: JEAN MARC SANZ.

Restaurante El Emperador. Hotel Montfóboli. Villajoyosa (Alicante)

Martes 14 de Febrero de 2012 De 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h (8 horas)

Formador: Jean Marc Sanz. Jefe de Cocina Restaurante El Emperador

NUEVOS CONCEPTOS GASTRONÓMICOS: La Casquería Marina.

Transh-Cooking cocina de Vanguardia

Martes 21 de Febrero de 2012 De 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h (8 horas)

Formador: Por Determinar

COCINEROS DEL ARCO MEDITERRANEO: RICARDO MOLTÓ DOMÉNECH Restaurante Ricardo. Ibi (Alicante)

Lunes 27 de Febrero de 2012. De 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00h (8 horas)

Formador: Por Determinar

LA TRUFA NEGRA DEL MAESTRAZGO.

Características y Aplicaciones Culinarias

Lunes 5 de Marzo 2012. De 16:00 a 20:00h (4 horas)

Formador: Julia Perales Vicente. Asociación de Truficultores de Teruel (ATRUTER)

LA IMPORTANCIA DE LA TRADICIÓN EN LAS TAPAS DE VANGUARDIA

Lunes y Martes 26 Y 27 de Marzo de 2012

Formador: Rafael Soler Atanet. Gerente y Chef. Restaurante Joel Bistronomic. Dénia

Panadería/Pastelería/Repostería

POSTRES FACILES PARA RESTAURANTES

Martes y Miércoles 7 y 8 de Febrero de 2012 De 16:00 a 20:00 h (8 horas)

Formador: Por Determinar

FLORES CARAMELIZADAS PARA POSTRES Y OTROS PLATOS DE RESTAURANTES

Martes y Miércoles 28 y 29 de Febrero de 2012 De 16:00 a 20:00 h (8 horas)

Formador: Cesár Romero Villena. Asesor técnico de Pastelería y Formador experto.

Campeón de la Copa de España de Pastelería de 2009 (actual campeón)

PASTELERÍA INFANTIL PARA CELEBRACIONES

Lunes y Martes 5 y 6 de Marzo de 2012 De 16:00 a 20:00 h (8 horas)

Formadora: Neus Cerdá Mateu. Gerente y Jefa de Obrador Pastelería La Golosa. L'Ollería (Valencia)

MONAS DE PASCUA TRADICIONALES E INNOVADORAS PARA RESTAURANTES

Martes y Miércoles 20 y 21 de Marzo de 2012 De 16:00 a 20:00 h (8 horas)

Formador: Por Determinar

Servicio

CÓCTELERÍA CLÁSICA Y CREATIVA

Lunes 23 de Enero al 26 de marzo de 2012 De 17:00 a 20:00 h (24 horas)

Formador: Por Determinar

VINAGRES CON NOMBRE PROPIO.

Características, elaboración, denominaciones de origen y cata.

Martes 7 de Febrero de 2012. De 17:00 a 20:00h (4 horas)

Formador: Por Determinar

CÓMO INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DE LA CARTA DEL RESTAURANTE

Miércoles 15 de Febrero de 2012 De 16:00 a 20:00h (4 horas)

Formador: Por Determinar

MARIDAJES PERFECTOS: CHOCOLATE-DESTILADOS Y VINOS

Miércoles 22 de Febrero de 2012 De 16:00 a 20:00 h (4 horas)

Formador: Juan Francisco Gallego Navarro. Sumiller Internacional y por la UEC (Unión Española de Catadores) y mejor Sumiller Comunidad Valenciana 2011

VINOS DE ALICANTE. MARIDAJE INNOVADOR Y COMUNICACIÓN 2.0

Martes y Miércoles 6 y 7 de marzo de 2012. De 16:00 a 20:00h (8 horas)

Formador: David Carbonell Cortés

Gestión / Dirección

CÓMO COMUNICAR EN REDES SOCIALES

Lunes y Martes 30 y 31 de Enero de 2012 De 16:00 a 20:00 h (8 horas)

Formadora: Puri Naya Gironés. Licenciada en Periodismo. Gandía (Valencia)

TÉCNICAS EFICACES PARA PERDER EL MIEDO A HABLAR EN PÚBLICO

De Lunes a Miércoles del 20 al 22 de Febrero de 2012 De 16:00 a 20:00 h (12 horas)

Formadora: Mirta Kaminsky. Locutora profesional y formadora experta

IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE SOCIAL MEDIA MARKETING EN LA EMPRESA TURÍSTICA

Lunes y Martes 26 y 27 de Marzo de 2012 De 16:00 a 20:00 h (8 horas)

Formador: Mariano Agustín Torres. Licenciado en Publicidad. Universidad del Salvador. Gerente "El Santo Comunicación"

Formación Complementaria: Varios

HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Para Trabajadores

Enero: Lunes y Martes 30 y 31 de 16:00 a 20:00h (8 horas)

Febrero: Lunes y Martes 13 y 14 de 16:00 a 20:00h (8 horas)

Marzo: Lunes y Martes 26 y 27 de 16:00 a 20:00h (8 horas)

Recepción de solicitudes de inscripción para este curso y selección

AEHTMA Telf: 965781008

HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Para Desempleados

Enero: Lunes y Martes 23 y 24 de 16:00 a 20:00h (8 horas)

Febrero: Lunes y Martes 20 y 21 de 16:00 a 20:00h (8 horas)

Marzo: Lunes y Martes 26 y 27 de 16:00 a 20:00h (8 horas)

Recepción de solicitudes de inscripción para este curso y selección

AEHTMA Telf: 965781008

www.cdt.gva.es

REQUISITOS DE ADMISIÓN:

1. Las solicitudes habrán de formalizarse remitiendo la fecha de inscripción, debidamente rellenada y firmada al CdT o por fax, adjuntando: la fotocopia del DNI y nómina reciente o justificante del pago a la S.S. de autónomos.

2. El curso se podrá anular si no se completa el número de plazas establecidas para el mismo. Comprobar por teléfono la admisión en el curso 2 días antes de su inicio. Plazas limitadas.

4. Para recibir el certificado del curso es imprescindible una asistencia del 80% como mínimo. Los días y horas previstos en cada curso podrían sufrir alguna modificación, que se comunicará a todos los interesados que se hayan inscrito.

Matricula gratuita cofinanciado por el Fondo Social europeo

Conselleria de Turisme
CdT de Dénia

C/ Falutx s/n

03700 Denia (Alicante)

Tfno: 96 642 84 50

Fax: 96 642 84 51

Email : cdt_denia@gva.es

