



# Formación Continua Abril - Julio

## ALOJAMIENTO

**El mostrador de recepción: tramitación y resolución de quejas**  
19 y 20 de abril. De 16:30 a 20:30 h. 8 horas

**Reciclaje: De Camarera de pisos a subgobernanta**  
Del 3 al 11 de mayo. De 16:30 a 20:30 h. 24 horas

## SERVICIO

**Técnicas de corte de jamón**  
21 de abril. De 09:30 a 19:30. 8 horas

**Bebidas espirituosas tradicionales de Alicante**  
27 y 28 de abril. De 16:30 a 20:30. 8 horas

**Conocimiento y servicio de la cerveza**  
Del 10 al 13 de mayo. De 16:30 a 20:30. 16 horas

**Conocimiento y cata de aceites de oliva virgen**  
Del 24 al 26 de mayo. De 16:30 a 20:30. 12 horas

**Vinos de hielo**  
1 y 2 de junio. De 16:30 a 20:30. 8 horas

## COCINA

**Cocina de primavera**  
Del 26 al 29 de abril. De 16.30 a 20.30 horas. 16 horas.

**Cocina al vacío para restaurantes**  
Del 3 al 6 de mayo. De 16.30 a 20.30 horas. 16 horas.

**Grandes Jefes de cocina: Alfonso Egea.**  
24 de mayo. De 09:30 a 19:30 h. 8 horas.

**Cocina de Tapas y Pinchos**  
31 de mayo. De 09:30 a 19:30 horas. 8 horas.

## DIRECCIÓN

**La magia de las palabras:  
Estrategias para construir un diálogo eficaz**  
21 de abril. De 9:30 a 19:30 horas. 8 horas.

## REPOSTERÍA

**Repostería asiática**  
Del 12 al 14 de abril. De 16:30 a 20:30 h. 12 horas

**Técnicas para elaborar "El Macaron"**  
17 de mayo. De 09:30 a 19:30 h. 8 horas

**Las bases de la repostería**  
Del 7 al 17 de junio (de lunes a jueves). De 16:30 a 20:30 h. 32 horas

## GESTIÓN

**Taller: autogestión de costes en hostelería**  
11 y 12 de mayo. De 16:30 a 20:30 h. 8 horas

**Técnicas de Negociación con entidades financieras**  
18 y 19 de mayo. De 16:30 a 20:30 h. 8 horas

**Marketing de ventas en servicios Spa**  
5 y 6 de julio. De 10:00 a 14:00. 8 horas

**Gestión de protocolo aplicado a actos gastronómicos**  
Del 31 de mayo al 3 de junio. De 16:30 a 20:30 h. 16 horas

## FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

**Manipulador de alimentos. Nivel básico. 8 horas.**

Lunes 19/04 y martes 20/04; De 16.30 a 20.30 h.  
Lunes 26/04 y martes 27/04; De 16.30 a 20.30 h.  
Lunes 10/05 y martes 11/05; De 16.30 a 20.30 h.  
Lunes 24/05 y martes 25/05; De 16.30 a 20.30 h.  
Lunes 07/06 y martes 08/06; De 09.30 a 13.30 h.  
Lunes 14/06 y martes 15/06; De 09.30 a 13.30 h.

**Universo Google: Aprovecha al máximo sus herramientas**  
Del 7 al 10 de junio. De 16.30 a 20.30h. 16 horas

**Guías Turísticas: La ciudad de la luz**  
29 de junio. De 10:00 a 14:00h. 4 horas

**Plan contra incendios**  
1 de julio. De 09:00 a 14:00 horas. 5 horas.

[www.centresdeturisme.com](http://www.centresdeturisme.com)

### REQUISITOS DE ADMISIÓN:

1. Las solicitudes habrán de formalizarse remitiendo la ficha de inscripción, debidamente rellenada y firmada al CdT de Alicante 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.
3. Plazas limitadas.
4. Para recibir el certificado del curso es imprescindible una asistencia del 80% como mínimo.

### MATRÍCULA:

GRATUITA COFINANCIADA POR FONDO SOCIAL EUROPEO

### HORARIOS Y FECHAS:

Los días y horas previstos en cada curso podrán sufrir alguna modificación, que se comunicará a todos los interesados que se hayan inscrito.



Conselleria de Turisme  
CdT Alicante

C/ Monte Tossal, s/n  
03005 Alicante - España  
Tel. 965 93 54 90  
Fax 965 93 54 80  
Email: cursos\_cdta@gva.es