

## CdT Interior Cursos de Formación Profesional para el empleo\_ Enero - Marzo 2011

*Dirigida prioritariamente a trabajadores/as en activo*  
*Formación gratuita cofinanciada por Fondo Social Europeo*

### Cocina/Repostería Interior

Platos de caza por Raquel Ferrer (Mesón El Pastor)  
Sant Mateu, 31 de Enero, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h, 8 horas.

Tartas para restaurante por César Romero  
Altura, 21 de Febrero, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h, 8 horas.

Sifones y nuevas texturas por Jordi Ferrer  
Morella, 14 de Marzo, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h, 8 horas.

Postres fáciles y económicos por César Romero  
Vilafranca, 21 de Marzo, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h, 8 horas.

### Dirección / Gestión Interior

Cómo generar un producto turístico por Maite Romero  
Albocàsser, 9 de Febrero, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h, 8 horas.

Turismo familiar por ATURFAM  
Jérica, 14 y 16 de Febrero, de 16 a 20 h, 8 horas.

Atención al cliente en balnearios por Antonia del Toro  
Montanejos, 3 de Marzo, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h, 8 horas.

Conocemos nuestros fósiles??? por Grup Au d'Ornitologia (Joan Castany)  
Cintorres, 29 de Marzo, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h, 8 horas.

### Servicio Interior

Cata de vinos por David Buch  
Les Useres, 21 de Febrero, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h, 8 horas.

Cata de aceites por Intercoop  
Sant Mateu, 8 de Marzo, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h, 8 horas.

### Manipulación de alimentos

Carnet para manipulación de alimentos por ASHOTUR  
Segorbe, 1 de Febrero, de 10 a 14 y de 15:30 a 19:30 h, 8 horas.

Carnet para manipulación de alimentos por ASHOTUR  
Vistabella del Maestrazgo, 22 de Febrero, de 10 a 14 y de 15:30 a 19:30 h, 8 horas.

Carnet para manipulación de alimentos por ASHOTUR  
Segorbe, 8 y 9 de Marzo, de 16 a 20 h, 8 horas.

Carnet para manipulación de alimentos por ASHOTUR  
Montanejos, 21 y 22 de Marzo, de 16 a 20 h, 8 horas.

### Idiomas Interior

Inglés básico por Inlingua  
Atzeneta del Maestrat, del 25/01 al 3/02, 24 horas.

Inglés básico por Centre Formatiu Morella, S.L.  
Morella, Lunes y Miércoles del 31/01 al 9/03, de 20 a 22 h, 24 horas.

### Informática Interior

Excel y Word básico aplicado a la hostelería por Javier Laguna Galindo  
Culla, 1 de Marzo, de 10 a 14 y de 15:30 a 19:30 h, 8 horas.

Iniciación a Facebook por Social Media Castellón  
Soneja, 8 de Marzo, de 10 a 14 y de 15:30 a 19:30 h, 8 horas.

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

#### REQUISITOS DE ADMISIÓN:

1. Las solicitudes habrán de formalizarse remitiendo la ficha de inscripción, debidamente rellena y firmada al CdT o por fax, adjuntando: nómina reciente o justificante del pago a la S.S. de autónomos, o solicitud de demanda de empleo (D.A.R.D.E.)
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. Los días y horas previstos en cada curso podrían sufrir alguna modificación, que se comunicará a todos los interesados que se hayan inscrito.



Si estás **en situación de desempleo** y deseas trabajar en el **sector turístico**,

## ¡¡Aprende una profesión de futuro!!

**Cursos dirigidos a:** desempleados que quieran iniciar una formación con el fin de lograr su integración en el mundo laboral.

Documentación necesaria para inscripción: Fotocopias de: - DNI/NIE - Tarjeta de demandante de empleo - Rellenar ficha de inscripción (la encontrará en el CdT Castelló y en ([www.xarxadecentresdeturisme.com](http://www.xarxadecentresdeturisme.com))) -

Requisitos: Graduado escolar o equivalente (adjuntar copia)

### INFORMACIÓ I INSCRIPCIÓ

**CONSELLERIA DE TURISME  
CENTRE DE TURISME DE CASTELLÓ.**

C/ Astrónomo Pierre Mechain, 2. 12100. Grao de Castellón.

Tel: **964 739 800** Fax: **964 739 801**

[cdt\\_castellon@gva.es](mailto:cdt_castellon@gva.es)



### CURSOS GRATUITOS COFINANCIADOS POR EL FONDO SOCIAL EUROPEO

#### **OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA:**

Aprende practicando a preelaborar alimentos, preparar y conservar elaboraciones culinarias, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Formación acorde al RD 1376/2008.

Horario: de 9.00 a 14.00 h

Realización: **del 7/03/2011 al 17/06/2011. (350 h).**

**Inscripción:** Abierta.

#### **CURSO PREPARATORIO HABILITACIÓN DE GUIAS DE TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA:**

Preparar e instruir a los participantes para poder afrontar las pruebas para la obtención de guía de turismo de la Comunidad Valenciana.

Contenidos:  
-Gestión, asesoramiento y asistencia a grupos turísticos.  
-Actualidad política, económica, social y cultural de España y de la C. Valenciana  
-Historia e Historia del Arte  
-Geografía y Medio Ambiente.  
-Habilidades comunicativas.

Horario: 9 a 14h

Realización: del 10/02/2011 a 15/03/2011

**Inscripción:** Abierta

#### **INSTALACIONES:**

- Aulas y talleres
  - 1 aula informática.
  - 5 aulas polivalentes
  - 3 cocinas de prácticas.
  - 1 aula repostería caliente
  - 1 aula repostería fría.
  - 1 sala de demostración de cocina.
  - 1 aula de enología
- Cafetería y restaurante de prácticas
- Salón de actos.

#### **REPOSTERÍA:**

Aprende las elaboraciones para la pastelería-repostería, sus productos, la oferta de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos, así como la seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Formación acorde al RD 1228/2006.

Horario: de 9.00 a 14.00

Realización: **Del 07/03/11 al 14/07/11. (420h.)**

**Inscripción:** Abierta



#### **AULA DE ENOLOGÍA**



#### **SALA DE DEMOSTRACIONES**





Unión Europea

Fondo Social Europeo

El FSE invierte en tu futuro



GENERALITAT  
VALENCIANA



# Cursos de Formación Profesional para el Empleo\_ Enero - Marzo 2011

Dirigida prioritariamente a trabajadores/as en activo

Formación gratuita cofinanciada por Fondo Social Europeo

## Cocina

Pastelería Low Cost para Restaurantes por César Romero  
31 de Enero, de 10 a 14 y 16 a 20h, 8 horas.

La cocina de invierno del Restaurante Cal Paradis (Vall d'Alba):  
La tradición puesta al día por Restaurante Cal Paradis (Vall d'Alba)  
7 de Febrero, de 10 a 14 y 16 a 20h, 8 horas.

Cocina de fusión Japón-Mediterránea por Restaurante Tastem  
14 de Febrero, de 10 a 14 y 16 a 20h, 8 horas.

Platos para hoy con la cocina Valenciana Tradicional por Juan Carlos Galbis  
21 de Febrero, de 10 a 14 y 16 a 20h, 8 horas.

Slow food en la cocina actual, por Slow food Valencia  
28 de Febrero, de 10 a 14 y 16 a 20h, 8 horas.

Cocina de ensamblaje y regeneración por Pepe Moll  
7 de Marzo, de 10 a 14 y 16 a 20h, 8 horas.

Cocina Marinera actual por Vicente Patiño (Rte. Óleo Valencia)  
14 de Marzo, de 10 a 14 y 16 a 20h, 8 horas.

Taller práctico de panes ecológicos por Roberto Adam  
21 de Marzo, de 10 a 14 y 16 a 20h, 8 horas.

## Servicio

El arte del corte del jamón por Natalia Palau  
24 de Enero, de 10 a 14 y 16 a 20 h, 8 horas.

Vinos fortificados y Fondillón por Manuela Romeralo  
1,2 y 3 de Febrero, de 16 a 20 h, 12 horas.

Champagnes de pequeños productores por Guillermo Glories  
14 y 15 de Febrero, de 10 a 14 y 16:30 a 20:30 h, 8 horas.

Nuevas tendencias en los servicios de catering y buffet por Javier Serrano (Casitodoslosentidos) 22 y 23 de Febrero, de 16 a 20 h, 8 horas.

Vinos de la Comunidad Valenciana: Vins de la Terra de Castelló  
por Indicación Geográfica "Vins de la Terra de Castelló"  
1 de Marzo, de 16 a 20 h, 4 horas.

Servicio en plancha por Salvador Chiva Agut  
8 y 9 de Marzo, de 16 a 20 h, 8 horas.

Sumiller actual: nuevas competencias por Maximiliano Bao  
22 y 23 de Marzo, de 16 a 20 h, 8 horas.

## Alojamiento

Selección de personal en establecimientos turísticos por DIDEAS  
8 y 9 de Febrero, de 16 a 20 h, 8 horas.

Como atraer nuevos clientes a nuestro hotel: OTAS,  
Mk hotelero 2.0 y canales de comercialización on/off line  
15 y 16 de Marzo, de 16 a 20 h, 8 horas.

## Idiomas

Alemán Básico en restauración (Peñíscola) por Inmaculada Climent Cepría  
Lunes y Miércoles de 7/2 a 9/3, de 17 a 20 h, 30 horas.

Inglés profesional en restauración (Peñíscola) por Inlingua  
Martes y Jueves de 8/2 a 10/3, de 17 a 20 h, 30 horas.

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

### REQUISITOS DE ADMISIÓN:

1. Las solicitudes habrán de formalizarse remitiendo la ficha de inscripción, debidamente rellena y firmada al CdT o por fax, adjuntando: nómina reciente o justificante del pago a la S.S. de autónomos, o solicitud de demanda de empleo (D.A.R.D.E.)
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. Los días y horas previstos en cada curso podrían sufrir alguna modificación, que se comunicará a todos los interesados que se hayan inscrito.

## Dirección y Gestión

Jefe de almacén I. Gestión económica y bodega (Peñíscola) por Gabriel Mayol Gelabert  
1 y 2 de Febrero, de 10 a 14 y de 15 a 19 h, 16 horas.

La reputación on line y su gestión en la Red de redes por Cuántica  
1 y 2 de Febrero, de 16 a 20 h, 8 horas.

Cuadro de mando para Pymes de empresas turísticas  
10 de Febrero, de 10 a 14 y de 16 a 20 h, 8 horas.

Up-selling y Cross Selling. Cómo vender más en tiempo de crisis por Femxa  
14 y 15 de Febrero, de 16 a 20 h, 8 horas.

Redes sociales y su uso en las empresas turísticas I: Twitter/Blogger/wordpress/facebook  
por Social Media Castelló  
22 y 23 de Febrero, de 16 a 20 h, 8 horas.

Gestión del tiempo y organización de tareas en empresas turísticas por Hedima  
1 y 2 de Marzo, de 16 a 20 h, 8 horas.

Adaptate al cambio para seguir vendiendo por SGS  
8 y 9 de Marzo, de 16 a 20 h, 8 horas.

Protocolo y Relaciones públicas en hoteles y restaurantes  
por Agora eventos & protocolo (Alejandro Crespo)  
10 de Marzo, de 10 a 14 y 16 a 20 h, 8 horas.

Jefe de almacén II: Comunicación y negociación con clientes y proveedores (Peñíscola)  
por Gabriel Mayol Gelabert  
22 de Marzo, de 10 a 14 y de 15 a 19 h, 8 horas.

Revenue Management en tiempo de crisis por Beez Hotels  
22 y 23 de Marzo, de 16 a 20 h, 8 horas.

Excelencia en el servicio y trato al cliente por Hedima  
24 de Marzo, de 10 a 14 y 16 a 20 h, 8 horas.

## Manipulación de alimentos

Certificado para manipulación de alimentos por ASHOTUR  
18 de Enero, de 10 a 14 y 16 a 20 h, 8 horas.

Certificado para manipulación de alimentos por ASHOTUR  
16 y 17 de Febrero, de 16 a 20 h, 8 horas.

APPCC por ASHOTUR  
24 de Febrero, de 10 a 14 y 16 a 20 h, 8 horas.

Certificado para manipulación de alimentos por ASHOTUR  
16 y 17 de Marzo, de 10 a 14 h, 8 horas.

## Informática

Acces y Excel: trabajos combinados por Javier Laguna Galindo  
25 y 26 de Enero, de 16 a 20 h, 8 horas.

Diseño de presentaciones atractivas para empresas y destinos turísticos  
por Salvador Viñas Porcar 16 y 17 de Febrero, de 16 a 20 h, 8 horas.

Diseña tu carta y menús con Photoshop por Javier Laguna Galindo  
16 y 17 de Marzo, de 16 a 20 h, 8 horas.

