



Unión Europea
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro



**GENERALITAT
VALENCIANA**



CdT Interior Cursos Formación Profesional para el Empleo Enero - Marzo 2012

Formación gratuita cofinanciada por Fondo Social Europeo

DIRIGIDA PRIORITARIAMENTE A OCUPADOS/AS:

Cocina interior

Postres para el restaurante en Benlloch
Lunes 30 de enero, de 10:00 a 14:00 y 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Repostería fácil en Els Rosildos
Lunes 13 de febrero, de 10:00 a 14:00 h. (4 h.)

Cocina al vacío en Segorbe
Lunes 27 de febrero, de 10:00 a 14:00 y 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Salsas y bocadillos en Atzeneta del Maestrat
Lunes 5 y martes 6 de marzo, de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Servicio interior

Cata de aceite de oliva en Sant Mateu
Miércoles 21 de marzo, de 16:00 a 20:00 h. (4 h.)

Gestión interior

Blog una buena alternativa para promocionarte en Albocàsser
Martes 7 de febrero, de 9:30 a 14:00 y 15:30 a 19:00 h. (8 h.)

Cómo atraer nuevos clientes a nuestra empresa en Cabanes
Lunes 20 de febrero, de 10:00 a 14:00 y 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Cómo comunicar en Redes Sociales en Segorbe
Martes 21 de febrero, de 10:00 a 14:00 y 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Iniciación a las Redes Sociales en Culla
Martes 6 y miércoles 7 de marzo, de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Turismo familiar en Benasal
Martes 27 y miércoles 28 de marzo, de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Manipulación alimentos interior

Certificado Manipulador/a Alimentos por Ashotur en La Pobla de Benifassà
Jueves 9 de febrero, de 10:00 a 14:00 y de 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Certificado Manipulador/a Alimentos por Ashotur en La Pobla Tornesa
Miércoles 22 y jueves 23 de febrero, de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Inscripciones on line:
www.cdt.gva.es

REQUISITOS DE ADMISIÓN

1. Las solicitudes habrán de formalizarse preferentemente de manera telemática adjuntado la documentación correspondiente (DNI/NIE o autorización) y nomina 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. Comprueba por teléfono la admisión en el curso 2 días antes de su inicio. Plazas limitadas.
3. Para recibir el certificado del curso es imprescindible una asistencia del 80% como mínimo. Los días y horas previstos en cada curso podrán sufrir alguna modificación, que se comunicará a todos los interesados que se hayan inscrito.
4. Matrícula cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Conselleria de Turismo, Cultura y Deporte.

Alojamiento interior

Decoración e interiorismo en establecimientos turísticos en Cinctorres
Martes 13 de febrero, de 10:00 a 14:00 y de 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Informática interior

Aprende a trabajar con Word y Excel en Albocàsser
Martes y jueves, 21, 23, 28 de febrero y 1 de marzo (12 h.)

Idiomas interior

Francés básico en Morella
Martes y jueves, del 7 de febrero al 8 de marzo, de 16:30 a 19:30 h. (30 h)

Formación complementaria: Varios interior

3D: Desinfección, Desinsectación y Desratización en Todolella
Martes 28 de febrero, de 10:00 a 14:00 y 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Prevención de incendios en establecimientos turísticos en Morella
Jueves 8 de marzo, de 10:00 a 14:00 (4 h.)

DIRIGIDA PRIORITARIAMENTE A DESEMPLEADOS/AS:

Manipulación alimentos interior

Certificado Manipulador/a Alimentos por Ashotur
Morella, 23 y 24 de enero, de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Certificado Manipulador/a Alimentos por Ashotur
Segorbe, 5 de marzo, de 9:30 a 13:30 y de 15:00 a 19:00 h. (8 h.)

Conselleria de Turismo, Cultura y Deporte
CdT Castellón
CI Astrònom Pierre Merchain, 2
Grau de Castelló
12100 Castellón de La Plana
Tfno.: 964 739800
Fax: 964 739801
Email : cdt_castellon@gva.es



Cursos FPE preferente ocupados/as Enero - Marzo 2012

Formación gratuita cofinanciada por Fondo Social Europeo

Cocina

El vino en dulce por César Romero

23 de enero, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Técnicas y métodos para conseguir resultados de gran calidad controlando costes por Jordi Ferrer

30 de enero, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Cocina a la brasa: pescados, carnes y verduras por Tomás Mentxaca

13 de febrero, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Ceviche y carpaccio en la alta cocina por Rafael Arnau

27 de febrero, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

La cocina de las tapas: la magia en miniatura por Ingrid Blanch

5 de marzo, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Cocinas del mundo: Japón por Diego Laso

26 de marzo, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00 h. (7 h.)

Servicio

Tesoros gastronómicos de nuestras regiones: queso, jamón y vino de Extremadura por Juan Pérez

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

El agua en restauración

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

Conocimiento y cata de cafés por Cafento

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

Elaboración de cerveza artesanal por Luís Pérez

6 de marzo, de 16:00 a 20:00 h. (4 h.)

Hospitality en sala por David Buch

20 y 21 de marzo de 17:00 a 20:00 h. (6 h.)

Cavas valencianos por ASUCAP

27 de marzo de 17:00 a 20:00 h. (3 h.)

Idiomas

Alemán básico (Peñíscola) por Christian Garner

Del 6 de febrero al 6 de marzo (lunes y martes), de 17:00 a 20:00 h. (30 h.)

Inglés básico (Peñíscola) por Townend English.

Del 8 de febrero al 8 de marzo (miércoles y jueves), de 17:00 a 20:00 h. (30 h.)

Inscripciones on line:
www.cdt.gva.es

REQUISITOS DE ADMISIÓN:

1. Las solicitudes habrán de formalizarse preferentemente de manera telemática adjuntado la documentación correspondiente (DNI/NIE o autorización) 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.
3. 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.
4. Matrícula cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Conselleria de Turismo, Cultura y Deporte.

Alojamiento

Mantenimiento de piscinas y spas por Inmecas

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

Mantenimiento de ascensores por SGS

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

Prevención y extinción de incendios

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

Gestión

Creatividad e innovación en las Pymes turísticas por Equipo Humano, S.L.

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

Soluciones de ahorro energético para Pymes Turísticas por PrismaLuz

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

HoolSuite por Daniel Robles

7 de marzo, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Geomarketing turístico por Geoturismo S.L.U.

26 de marzo, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Aplicaciones turísticas para Smartphones

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

Manipulación alimentos

Certificado de manipulador/a de alimentos (Benicarló) (desempleados/as) por ASHOTUR.

31 de enero, de 9:30 a 13:30 y de 15:00 a 19:00 h. (8 h.)

Certificado de manipulador/a de alimentos por ASHOTUR

1 y 2 de febrero, de 10:00 a 14:00 h. (8 h.)

Certificado de manipulador/a de alimentos (desempleados/as) por ASHOTUR

1 y 2 de febrero, de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Certificado de manipulador/a de alimentos por ASHOTUR.

6 y 7 de marzo, de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Certificado de manipulador/a de alimentos por ASHOTUR.

28 de marzo, de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Informática

Ofimática básica para las empresas turísticas por Salvador Viñas

Lunes 13, 20 y 27 de febrero y 5 de marzo, de 17:00 a 20:00 h. (12 h.)

Conselleria de Turismo, Cultura y Deporte
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

