

COMUNIDAD SEDE



Programación Segundo trimestre '07

Formación continua



Información general

La consolidación de la Red de Centros de Turismo de la Generalitat Valenciana es fruto del esfuerzo de la Conselleria de Turisme por dar respuesta al gran reto de incrementar el nivel de profesionalidad y capacitación de los recursos humanos del sector turístico en la Comunidad Valenciana, uno de los sectores más dinámicos de nuestra economía, con una importante contribución a la generación de renta y empleo, así como beneficiosos efectos en otros sectores productivos.

Por ello el CdT de Alicante en su afán de aumentar la competitividad de las empresas del sector ha preparado su programa de Formación Continua para el segundo trimestre de 2007, que es el resultado de las demandas de los profesionales y de las empresas canalizados a través del Consejo Asesor del Centro.

Esta programación va dirigida a los profesionales en activo del sector turístico de la Comunidad Valenciana, que tengan inquietud por actualizar y reciclar sus conocimientos profesionales.

Inscripción: Las inscripciones habrán de formalizarse remitiendo una ficha de inscripción, debidamente rellenada y firmada al CdT de Alicante, y adjuntando también fotocopia del DNI, de una nómina reciente o justificante del pago a la S.S. de autónomos. Comprobar por teléfono la admisión en el curso 2 días antes de su inicio. Plazas limitadas.

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.

Información: 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

Programación primer semestre '07

ALOJAMIENTO

Habilidades directivas para gobernantas de hotel	16 horas.
Del 19 al 22 de febrero de 2007	
Información turística para recepcionistas de hotel	8 horas.
Del 26 al 27 de febrero de 2007	
Mantenimiento de climatización para hoteles	8 horas.
Del 2 al 3 de abril de 2007	

SERVICIO

Iniciación a la cata de vinos	16 horas.
Del 12 al 15 de febrero de 2007	
Conocimiento y servicio del vino	32 horas.
Del 5 al 15 de marzo de 2007	
Montaje y servicio de banquetes	16 horas.
Del 26 al 29 de marzo de 2007	
Maridaje platos y vinos	16 horas.
Del 23 al 26 de abril de 2007	
Técnica de corte de jamón	16 horas.
Del 7 al 10 de mayo de 2007	
Coctelería Creativa y de exhibición	8 horas.
Lunes 14 de mayo de 2007	
Conocimiento y cata de té	8 horas.
Lunes 28 de mayo de 2007	
Conocimiento y cata Destilados	16 horas.
Del 11 al 14 de junio de 2007	

COCINA

Cocina autor: Vicente Patiño	8 horas.
Lunes 29 de enero de 2007	
Perfeccionamiento de Cocineros	96 horas.
Del 29 de enero al 8 de marzo de 2007	
Las bases de la cocina	32 horas.
Del 5 al 15 de febrero de 2007	
El arroz: variedades y propiedades	8 horas.
Lunes 19 de febrero de 2007	
Maridaje platos y vinos para cocineros	16 horas.
Del 22 al 25 de enero de 2007	
Cocina práctica de vacío	16 horas.
Del 12 al 15 de marzo de 2007	

Programación primer semestre '07

COCINA

Cocina con Gastrovac	8 horas.
Lunes 26 de marzo de 2007	
Cocina autor: Joaquín Felipe	8 horas.
Lunes 2 de abril de 2007	
Cocina autor: Ramón Freixa	8 horas.
Lunes 18 de junio de 2007	
Análisis de costes de cocina y elaboración de escandallos	16 horas.
Del 4 al 7 de junio de 2007	
Decoración de platos de buffet: talla y corte de frutas y hortalizas	8 horas.
Lunes 11 de junio de 2007	

REPOSTERIA

Elaboración de bombones	8 horas.
Lunes 26 de febrero de 2007	
Pastelería salada	8 horas.
Lunes 21 de mayo de 2007	
Las Bases de la repostería	32 horas.
Del 4 al 14 de junio de 2007	

GESTION

Gestión y dirección de empresas de restauración	100 horas.
Del 5 de febrero al 20 de marzo de 2007	
Iniciación a Savia-Amadeus	20 horas.
Del 12 al 16 de febrero de 2007	
Investigación de mercados para hoteles y restaurantes	8 horas.
Jueves 22 y viernes 23 de febrero de 2007	
Energías renovables en hoteles y restaurantes	8 horas.
Viernes 16 de marzo de 2007	
Savia-Amadeus avanzado	20 horas.
Del 7 al 11 de mayo de 2007	
Gestión eficaz de equipos de trabajo	16 horas.
Del 21 al 24 de mayo de 2007	

DIRECCION

Las relaciones humanas en la empresa:	16 horas.
Competencias emocionales básicas	
Del 5 al 8 de febrero de 2007	
Conducción eficiente de reuniones	16 horas.
Del 12 al 15 de marzo de 2007	

Programación primer semestre '07

DIRECCIÓN

Análisis de la contabilidad de gestión en restaurantes	16 horas.
Del 26 al 29 de marzo de 2007	
Cómo tomar decisiones eficaces en la empresa	8 horas.
Viernes 27 de abril de 2007	
Cómo mantener y aumentar la imagen de la marca de las empresas turísticas	8 horas.
Viernes 4 de mayo de 2007	
Técnicas de fidelización empleados en restauración	16 horas.
Del 7 al 10 de mayo de 2007	
Normativa legal: La suspensión o extinción del contrato de trabajo	8 horas.
Viernes 18 de mayo de 2007	

FORMACION COMPLEMENTARIA

Manipulador Alimentos. Nivel básico	8 horas.
De enero a julio de 2007 (ver fechas en el interior)	
Reciclaje para Guías turísticos: La America's Cup	8 horas.
Miércoles 31 de enero de 2007	
Introducción a la Informática	20 horas.
Del 5 al 9 de febrero de 2007	
Formación de Formadores	100 horas.
Del 5 de febrero al 20 de marzo de 2007	
Cómo utilizar Word para elaborar impresos y formularios para empresas	12 horas.
Del 26 al 28 de febrero de 2007	
Cómo utilizar Excel para elaborar estadísticas en empresas turísticas	12 horas.
Del 5 al 7 de marzo de 2007	
Cómo utilizar Excel para el control de almacenes en hostelería	8 horas.
Del 12 al 13 de marzo de 2007	
Diseño, publicidad y promoción de páginas web	20 horas.
Del 26 al 30 de marzo de 2007	
Diseño de logotipos e imagen corporativa con Inkscape	20 horas.
Del 14 al 18 de mayo de 2007	
Acciones comerciales a través de Internet	20 horas.
Del 28 de mayo al 1 de junio de 2007	
Gestión y Organización de Eventos	16 horas.
Del 9 al 12 de julio de 2007	

Mantenimiento de climatización para establecimientos turísticos

Dirigido a: Personal y jefes de mantenimiento de establecimientos turísticos de la Comunidad Valenciana.

- Objetivos:**
- Conocer los tipos de mantenimiento que se deben realizar en las instalaciones de establecimientos turísticos y las averías más frecuentes.
 - Conocer la normativa específica de cada tipo de instalación que requiere mantenimiento preventivo.
 - Conocer en qué afecta el nuevo Código Técnico de Edificación a las tareas de mantenimiento.

- Contenido:**
1. Concepto y tipos de mantenimiento.
 2. Instalaciones que precisan mantenimiento: descripción y tipos.
 3. Normativa específica de instalaciones que requieren mantenimiento.
 4. Código Técnico de edificación.
 5. Instalaciones de climatización, frío industrial y comercial.
 6. Principales averías de las instalaciones de climatización, frío y producción de A.C.S.
 7. Cómo cargar el gas en los equipos de climatización.

Profesorado: Juan Antonio Rodríguez Tinoco, Ingeniero Técnico Industrial, especialista en mantenimiento de instalaciones hoteleras.

Fechas: Lunes 2 y martes 3 de abril de 2007.

Horario: De 16:30 a 20:30 horas.

Duración: 8 horas

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 28 de marzo de 2007

Maridaje entre platos y vinos

Dirigido a: Camareros y jefes de sala en activo de hoteles y restaurantes de la Comunidad Valenciana.

Objetivos:

- Analizar las estructuras de un plato y un vino.
- Crear sintonías o contrastes agradables al paladar.
- Solucionar posibles conflictos entre platos y vinos.
- Diseñar maridajes óptimos según la ocasión.
- Demostrar la necesaria colaboración y entendimiento entre cocina y sala.

Contenido:

1. Maridaje, conceptos físicos y psicológicos.
2. Análisis de la estructura de los platos y vinos.
3. Enemigo del vino, posibles soluciones.
4. Maridaje de analogía y contrastes.
5. Maridaje práctico de entremeses y primeros platos.
6. Maridaje práctico de segundos platos.
7. Maridaje de postres y quesos.

Profesorado: David Doñate, Sumiller y formador de Cata y Hostelería.

Fechas: Del 23 al 26 de abril de 2007.

Horario: De 16.30 a 20.30 horas.

Duración: 16 horas.

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 18 de abril de 2007

Técnicas de corte de jamón

Dirigido a: Jefes de Sala y camareros en activo de establecimientos turísticos de la Comunidad Valenciana.

Objetivos:

- Obtener el máximo rendimiento del jamón, su compra y la conservación de las piezas.
- Aprender el corte: empezar y deshuesar.

Contenido:

1. Presentación al comensal.
2. Utilización del material.
3. Conocimiento de utensilios (cuchillos, chainas, jamoneras...)
4. Razas y D.O. más importantes.

Profesorado: Javier Velasco Ventura, formador de hostelería.

Fechas: Del 7 al 10 de mayo de 2007.

Horario: De 16.30 a 20.30 horas.

Duración: 16 horas.

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 2 de mayo de 2007

Coctelería creativa y de exhibición

Dirigido a: Jefes de Sala y camareros en activo de establecimientos turísticos de la Comunidad Valenciana.

- Objetivos:**
- Ampliar los conocimientos sobre la coctelería moderna y el flair bartending.
 - Trabajar con la creatividad del alumno para que pueda dar origen a una versión única en los cócteles más tradicionales.
 - Realizar una demostración de las posibilidades del flair bartending.

- Contenido:**
1. Introducción, definición, origen, historia, utensilios, estación de trabajo.
 2. El arte de preparar un cóctel, frutas, decoraciones, códigos internacionales de colores, pmezclas.
 3. Cata de licores y jarabes con prácticas
 4. Prácticas de creatividad para los participantes
 5. Exhibición de flair bartending: es una forma original y diferente de servir, una verdadera exhibición de movimientos y técnicas aplicadas a la elaboración de bebidas. La coctelería moderna y el flair como espectáculo, se introdujeron en la noche para disfrutar de los sabores exóticos y muy refrescantes, poco alcohólicos, ácidos o dulces.

Profesorado: Miguel F. Lancha, miembro de honor del equipo de Long Beach Cocktail, profesor de coctelería moderna y entrenador de los barmans del Hard Rock Café en Madrid.

Luis E. Inchaurreaga, presidente de Fantastic Bar, instructor de Flair y Working Flair.

Fechas: Lunes 14 de mayo de 2007.

Horario: De 9.30 a 19.30 horas.

Duración: 8 horas.

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 9 de mayo de 2007

Conocimiento y cata de Tes

Dirigido a: Jefes de Sala y camareros en activo de establecimientos turísticos de la Comunidad Valenciana.

- Objetivos:**
- Dar a conocer las propiedades del mundo del té, el servicio y modos que garantizan la conservación de estas propiedades.
 - Aprender, a través de su cata, las diferencias entre unos tipos y otros de tés.

- Contenido:**
1. Orígenes del Té.
 2. Zonas de producción y principales variedades:
 - a. Denominaciones de Origen
 - b. Tés perfumados
 - c. Mezclas exóticas
 3. Modos de presentación y manufacturación: Modernidad y Tradición.
 4. ¿Té o... ? Té, por supuesto.
 - a. Cómo catar un Té
 - b. Grados del Té
 - c. La taza de Té perfecta: preparación
 - d. Servir el Té
 - e. Una bebida saludable para su negocio
 5. Descubra por sí mismo, las reglas básicas de preparar Té y aprenda a distinguir los más populares. (práctica)

Profesorado: César Crespo Peinado, responsable de compras de materia prima, y de las importaciones de Té de Azaconsa, S.L. (Novelda)

Fechas: Lunes 28 de mayo de 2007.

Horario: De 9.30 a 19.30 horas.

Duración: 8 horas.

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 23 de mayo de 2007

Conocimiento y cata de destilados

Dirigido a: Camareros y Jefes de Sala de hoteles y restaurantes en activo de la Comunidad Valenciana.

- Objetivos:**
- Conocer el origen y proceso de destilación.
 - Apreciar destilados dependiendo del fermentado origen.
 - Apreciar destilados según la técnica de envejecimiento.
 - Diferenciar productos según legislación.

- Contenido:**
1. Proceso de destilación, antecedentes históricos.
 2. Alambique y torre de destilación.
 3. Zonas de producción y reglamentación.
 4. Cata de destilados, en proceso y rebajado.
 5. Destilados vínicos: Brandy, cognac, armagnac.
 6. Destilados de cereal: Whisky, whiskey y bourbon.
 7. Destilados de frutas: cereal, magüey, caña de azúcar.

Profesorado: David Doñate Martín, Sumiller y Formador de Cata y Hostelería. Viticultores y bodegueros de la provincia de Alicante.

Fechas: Del 11 al 14 de junio de 2007.

Horario: De 16.30 a 20.30 horas

Duración: 16 horas.

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 6 de junio de 2007

Cocina de autor: Joaquín Felipe

- Dirigido a:** Jefes de Cocina y cocineros en activo de Hoteles y Restaurantes de la Comunidad Valenciana
- Objetivos:** Dar a conocer las últimas novedades de la cocina del Hotel Villa Real y del Hotel Urban (Madrid)
- Presentación:** Cuando mira hacia atrás se ve, con orgullo, como discípulo de Luis Irizar. Ese fue el inicio de un camino que le ha llevado a ser hoy uno de los mejores cocineros de Madrid. Su cocina comenzó a despuntar, con el mismo silencio y sencillez que es su persona hasta convertirse en el maestro del atún y el bacalao. La preocupación de Joaquín Felipe por la calidad de la materia prima le ha llevado a recorrer parte de nuestro país y del extranjero en busca de nuevas texturas, conocimientos, aprendizajes... Sabiduría que luego ha ido transmitiendo como ponente en citas culinarias como Madrid Fusión, el I Encuentro de Cocina Iberoamericana, en el Congreso de La Cocina de Vanguardia Española Tokio, Barcelona Vanguardia, Congreso de la cocina española en Napa Valley California en the culinary institute of America y Forum de Vic 2007. Para esta ocasión, nos presenta:
- Contenido:** LA CASQUERIA DEL ATUN ROJO: Huevas, Corazón, Hígado, Cortezas.
Trío de atún rojo.
Morrillo de Atún Rojo al sarmiento con alli-olli.
Arroz caldoso de hígado.
Lomo de atún rojo con manteca ibérica y salmorejo.
Taco de toro con espárrago blanco y cus-cus de verdes.
Lasaña de toro de atún con boletus y parmesano.
Estas elaboraciones pueden sufrir alguna modificación de última hora.
- Profesorado:** Joaquín Felipe, Jefe de Cocina del Hotel Villa Real y del Hotel Urban (Madrid)
- Fechas:** Lunes 2 de abril de 2007
- Horario:** De 09:30 a 19:30 horas
- Duración:** 8 horas
- Matrícula:** Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.
- Lugar:** CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 28 de marzo de 2007

Cocina de autor: Ramón Freixa

- Dirigido a:** Jefes de Cocina y cocineros en activo de Hoteles y Restaurantes de la Comunidad Valenciana
- Objetivos:** Dar a conocer las últimas novedades de la cocina del Restaurante El Racó D'en Freixa (Barcelona)
- Presentación:** Ramón Freixa nació a principios de los 70 en una familia con amplia tradición en el mundo de la gastronomía. Después de su periplo por Francia y Bélgica, regresa a Barcelona para hacerse responsable del restaurante familiar y mantener la estrella Michelin que le había sido concedida a su padre en 1988.
"Atrevimiento, oficio, búsqueda de lo excelente y respeto por el producto son las bases de la cocina de Ramón Freixa, creador de platos memorables que rozan la perfección gustativa y estética. Impecable servicio de sala, excelente bodega, divina repostería, generoso cesto de panecillos firmados por Joseph María Freixa". Mejor Restaurante del año 2007, Mejor cocinero del año 2007, Mejor acogida y servicio 2007, por la Guía Gourmetour.
- Contenido:** Para esta ocasión, nos presentará su oferta gastronómica de primavera-verano 2007 (todavía en ejecución en el momento de esta publicación)
- Profesorado:** Ramón Freixa, Jefe de Cocina del Restaurante El Racó d'en Freixa (Barcelona), y del Restaurante Mesana en el Hotel Guadalpín de Marbella.
- Fechas:** Lunes 18 de junio de 2007
- Horario:** De 09:30 a 19:30 horas
- Duración:** 8 horas
- Matrícula:** Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.
- Lugar:** CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 13 de junio de 2007

Análisis de costes de cocina y elaboración de escandallos

Dirigido a: Jefes de Cocina y cocineros en activo de establecimientos turísticos de la Comunidad Valenciana.

- Objetivos:**
- Comprender la importancia del escandallo dentro de la estructura de costes de restauración.
 - Capacitar a los participantes para la elaboración de escandallos de productos y platos.
 - Facilitar a los participantes una herramienta informática útil para mantener y actualizar los escandallos y las hojas de coste.

- Contenido:**
1. Estructura de costes del negocio de restauración.
 2. Compras.
 - a. Aspectos más importantes.
 - b. Errores más frecuentes.
 3. Escandallos.
 - a. Concepto teórico.
 - b. Coste de materia prima de una receta.
 4. Elaboración práctica del escandallo.
 5. El margen bruto.

Profesorado: Juan León Vidal, Técnico superior en Restauración, responsable de Sodexco España, SA.

Fechas: Del 4 al 7 de junio de 2007

Horario: De 16.30 a 20.30 horas

Duración: 16 horas.

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 30 de mayo de 2007

Decoración de platos: talla de frutas y hortalizas

Dirigido a: Cocineros en activo de establecimientos turísticos de la Comunidad Valenciana.

Objetivos:

- Elaborar centros ornamentales con el tallado de frutas y hortalizas.
- Aprender a conservar las frutas y las hortalizas.
- Aprender a trabajar las hortalizas con agua salada y fría.

Contenido:

1. Bodegón de calabaza.
2. Melón trenzado.
3. Calas de hinojo con pistilos de guindilla roja.
4. Margaritas de puerro con limón y manzana roja.
5. Setas de rábanos en base de brócoli.
6. Pavo real con plumaje.
7. Rosas de napicol y remolacha.

Profesorado: Julio Rabanaque Simón, Formador de hostelería.

Fechas: Lunes 11 de junio de 2007

Horario: De 9.30 a 19.30 horas

Duración: 8 horas

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 6 de junio de 2007

Pastelería salada

Dirigido a: Cocineros y pasteleros en activo de establecimientos turísticos de la Comunidad Valenciana.

Objetivos: Transmitir las distintas técnicas para la elaboración de pastelería salada, para el consumo en frío o caliente.

Contenido:

1. Pastelería salada para desayunos y meriendas.
 - a. Concepto de masa de hojaldre: Tipos de frivolidades, raviolis de hojaldre, milhojas de salmón.
 - b. Concepto de masa de croissant: beccer de maiz tostado, triángulos vegetales, lacitos de queso.
2. Pastelería salada para cóctel y vinos de honor
 - a. Tipos de masa para cocas saladas: empanada de almejas, recapter, atún y cebolla.
 - b. Tipos de formatos y quiches: tomate, bacon y jamón York, verduras braseadas y queso, ahumados.
3. Presentación de productos realizados.

Profesorado: Amador Castillo, Formador de formación continua de pastelería.

Fechas: Lunes 21 de mayo de 2007.

Horario: De 09.30 a 19.30 horas.

Duración: 8 horas.

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 16 de mayo de 2007

Las bases de la Repostería

Dirigido a: Ayudantes de cocina y de repostería de restaurantes en activo de la Comunidad Valenciana.

- Objetivos:**
- Conseguir que el participante sea capaz de aprender y aplicar las técnicas básicas elementales de Repostería, así como la terminología adecuada.
 - Aplicar en todo momento las normas higienico-sanitarias.

- Contenido:**
1. Conocimiento y uso de maquinaria y utensilios.
 2. Nociones básicas de materias primas aplicadas a las elaboraciones de repostería.
 3. Masas y pastas dulces: hojaldre, masas esponjadas por huevos, masas escaldadas, pastas tipo quebrada, pastas secas.
 4. Cremas y rellenos dulces.
 5. Mousses y bavaoises.
 6. Salsas y jarabes.
 7. Elementos básicos de decoración.

Profesorado: Cristina Gómez Esplá, Formadora de Hostelería.

Fechas: Del 4 al 14 de junio de 2007.

Horario: De 16.30 a 20.30 horas (de lunes a jueves)

Duración: 32 horas.

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 30 de mayo de 2007

Savia-Amadeus avanzado

Dirigido a: Profesionales en activo de las Agencias de Viajes de la Comunidad Valenciana, con experiencia en el manejo del sistema Savia-Amadeus.

Objetivos: El objetivo del curso es conseguir un aprendizaje práctico, a nivel avanzado, del manejo de reservas y tarifas aéreas, así como de perfiles de cliente, a través del sistema Savia Amadeus.

Contenido:

1. Procedimientos de reservas
 - Animales domésticos.
 - Animales vivos en cabina.
 - Asiento Extra.
 - Equipaje en Cabina.
 - Menores no acompañados.
2. Tarifas
 - Consulta de la mejor tarifa.
 - Consulta de Tarifas para una ruta.
 - Ruta de una Tarifa.
 - Tarifas negociadas.
 - Tarifas especiales.
 - Cambio de moneda.
 - Cálculo de equipaje extra.
 - Mejor tarifa con cambio de reserva.
 - Descuento a residentes
3. Perfiles de Cliente
 - Introducción.
 - Crear un perfil de un pasajero.
 - Crear un perfil de empresa.
 - Asociar un pasajero a una empresa.
 - Eliminar perfiles.
 - Crear un perfil desde una reserva.
 - Crear una reserva desde un perfil

Profesorado: M^a José González Domínguez, Formadora de Savia

Fechas: Del 7 al 11 de mayo de 2007.

Horario: De 16:30 a 20:30 horas.

Duración: 20 horas.

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 2 de mayo de 2007

Gestión eficaz de equipos de trabajo

Dirigido a: Directivos y mandos intermedios de establecimientos turísticos de la Comunidad Valenciana.

- Objetivos:**
- Definir los conceptos de trabajo en equipo y entender las estructuras y procesos necesarios para su creación y gestión.
 - Conocer y entrenar las técnicas necesarias para optimizar el trabajo en equipo.
 - Analizar las dificultades y reforzar los comportamientos para la gestión de equipo teniendo en cuenta la motivación, la comunicación, la delegación y la toma de decisiones.

- Contenido:**
1. Introducción.
 2. Equipo de trabajo.
 3. Pasos para el desarrollo de un equipo eficaz.
 - a. Diagnostico de eficacia.
 - b. Grado de madurez.
 - c. Comportamiento del líder: comportamientos de tarea/apoyo.
 4. Herramientas clave en el trabajo en equipo.
 - a. Comunicación eficaz.
 - b. La delegación, una elección inteligente.
 - c. La motivación.

Profesorado: Jose Antonio Ugasteburu Aranguren, Consultor de RRHH de Acción Comercial.

Fechas: Del 21 al 24 de mayo de 2007.

Horario: De 16:30 a 20:30 horas.

Duración: 16 horas.

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 16 de mayo de 2007

Cómo tomar decisiones eficaces en la empresa

Dirigido a: Directivos y mandos intermedios de establecimientos turísticos de la Comunidad Valenciana.

- Objetivos:**
- Facilitar la comprensión de los continuos cambios que está experimentando actualmente el sector turístico.
 - Adquirir los conocimientos adecuados para poder tomar decisiones eficaces.
 - Desarrollar las competencias necesarias, para alcanzar acuerdo y tomar decisiones en equipo y de manera individual.

- Contenido:**
1. Las competencias clave: el análisis de problemas y la toma de decisiones
 - a. La realidad laboral en el sector turístico: el cambio constante
 - b. Fases en el análisis de problemas: conociendo las causas y adelantando las soluciones
 - c. Variables que inciden en la toma de decisiones
 - d. El enfoque ganador: Ganar-Ganar
 2. Aplicación de las técnicas individuales para la toma de decisiones
 - a. Pasos previos. Asumiendo la responsabilidad
 - b. Habilidades que facilitan la toma de decisiones individuales: organización y capacidad analítica
 - c. Etapas clave en la toma de decisiones individuales
 3. Claves para una toma de decisiones eficaz en grupo
 - a. Fomentar la cooperación para la resolución de problemas
 - b. Habilidades que facilitan la toma de decisiones en grupo
 - c. Etapas en la toma de decisiones en grupo

Profesorado: Francisco Javier Duarte Medina, consultor de RRHH de Eneas Consultores.

Fechas: Viernes 27 de abril de 2007.

Horario: De 9.30 a 19.30 horas

Duración: 8 horas

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 23 de abril de 2007

Cómo mantener y aumentar la imagen de marca de las empresas de Turismo

Dirigido a: Directivos y mandos intermedios de establecimientos turísticos de la Comunidad Valenciana.

- Objetivos:**
- Conocer en profundidad el grado de notoriedad y posicionamiento de la empresa.
 - Mejorar el conocimiento de la marca y de sus valores.
 - Diagnosticar la situación actual de la imagen.
 - Presentar recomendaciones estratégicas que permitan establecer una correcta propuesta de posicionamiento de la marca con respecto al posicionamiento percibido.

- Contenido:**
1. La marca y sus valores estratégicos.
 2. Factores clave de éxito de la marca.
 3. Posicionamiento de la marca.
 4. Puntos fuertes-débiles de la marca.
 5. Con respecto a la estrategia de márketing.
 6. Con respecto a la estrategia de recursos humanos.

Profesorado: José Juan Aguilar, consultor de Tea-Cegos, S.A.

Fechas: Lunes 4 de mayo de 2007.

Horario: De 9.30 a 19.30 horas

Duración: 8 horas

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 30 de mayo de 2007

Técnicas de fidelización de empleados en restauración

Dirigido a: Directivos y mandos intermedios de establecimientos turísticos de la Comunidad Valenciana.

- Objetivos:**
- Conocer y entrenar las técnicas que permiten vincular y fidelizar a los empleados.
 - Identificar las claves de la motivación, incorporando ingredientes que dinamicen y revitalicen a la persona.
 - Reflexionar sobre un estilo de liderazgo basado en los factores que lo condicionan: personalidad, entorno, colaboradores y cultura de empresa.

- Contenido:**
1. Análisis del mercado.
 2. Gestión del cambio.
 3. ¿Motivar o estimular?
 4. Herramientas de apoyo.
 5. Liderazgo en acción.

Profesorado: José Antonio Ugasteburu Aranguren, Consultor de RRHH de Acción Comercial.

Fechas: Del 7 al 10 de mayo de 2007

Horario: De 16.30 a 20.30 horas

Duración: 16 horas

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 2 de mayo de 2007

Normativa legal: suspensión o extinción del contrato de trabajo

Dirigido a: Directivos y mandos intermedios de establecimientos turísticos de la Comunidad Valenciana.

- Objetivos:**
- Que los participantes adquieran las competencias, conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para aplicar correctamente la normativa legal en cuanto a la suspensión o extinción del contrato de trabajo.
 - Posibilidades de resolver con eficiencia y eficacia las cuestiones de ámbito jurídico que se les puedan plantear.
 - Conocer las habilidades para realizar eficazmente una entrevista de despido.

- Contenido:**
1. Modalidades del contrato de trabajo.
 2. Suspensión y extinción de la relación laboral.
 3. Extinción del contrato de trabajo.
 4. El despido.
 5. La entrevista del despido.

Profesorado: Miguel Ángel Fernández, consultor de Tea-Cegos, S.A.

Fechas: Viernes 18 de mayo de 2007

Horario: De 09.30 a 19.30 horas

Duración: 8 horas

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 14 de mayo de 2007

Formación complementaria

Manipuladores de Alimentos.

Nivel básico

Dirigido a: Personal en activo de hostelería.

Objetivos: Que los manipuladores de alimentos obtengan los conocimientos necesarios para realizar su trabajo sin que suponga un riesgo para la salud de los consumidores.

Contenido:

1. Importancia de la higiene alimentaria
Conceptos Básicos
2. Higiene del manipulador de alimentos
3. Instalaciones, equipo: L+D
4. Recepción de materias primas y almacenamiento.
5. Preparación, cocinado y servicio de comidas.

Profesorado: Departamento de Higiene Alimentaria de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante..

Fecha y horario:

FECHA	HORARIO	CÓDIGO
<input type="checkbox"/> Lunes 2/04 y martes 3/04	De 16:30 a 20:30 horas	CdTA-FC-093/07
<input type="checkbox"/> Lunes 23/04 y martes 24/04	De 16:30 a 20:30 horas	CdTA-FC-014/07
<input type="checkbox"/> Lunes 7/05 y martes 8/05	De 16:30 a 20:30 horas	CdTA-FC-015/07
<input type="checkbox"/> Lunes 14/05 y martes 15/05	De 16:30 a 20:30 horas	CdTA-FC-016/07
<input type="checkbox"/> Lunes 21/05 y martes 22/05	De 16:30 a 20:30 horas	CdTA-FC-017/07
<input type="checkbox"/> Lunes 28/05 y martes 29/05	De 16:30 a 20:30 horas	CdTA-FC-018/07
<input type="checkbox"/> Lunes 4/06 y martes 5/06	De 16:30 a 20:30 horas	CdTA-FC-019/07
<input type="checkbox"/> Lunes 11/06 y martes 12/06	De 16:30 a 20:30 horas	CdTA-FC-020/07
<input type="checkbox"/> Lunes 18/06 y martes 19/06	De 16:30 a 20:30 horas	CdTA-FC-021/07
<input type="checkbox"/> Lunes 2/07 y martes 3/07	De 9:30 a 13:30 horas	CdTA-FC-022/07
<input type="checkbox"/> Lunes 09/07 y martes 10/07	De 9:30 a 13:30 horas	CdTA-FC-023/07
<input type="checkbox"/> Lunes 16/07 y martes 17/07	De 9:30 a 13:30 horas	CdTA-FC-024/07

Duración: 8 horas.

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: CdT Alicante

Diseño de logotipos e imagen corporativa con Inkscape

Dirigido a: Profesionales de la Hostelería y el Turismo en activo.

Objetivos: Capacitar a los participantes para la creación de logotipos e imagen corporativa de la empresa mediante un programa de diseño gráfico libre como Inkscape.

Contenido:

1. Importancia del logotipo en la identidad corporativa de las empresas.
2. Creación de logotipos
3. Uso del logotipo en tarjetas de visitas, sobres, facturas, albaranes, etc.
4. Variedad de estilos
5. Calidad, impresión, formatos y resoluciones.

Profesorado: M^a José González Domínguez, Ingeniarte CB.

Fechas: Del 14 al 18 de mayo de 2007

Horario: De 16.30 a 20.30 horas.

Duración: 20 horas.

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: C.d.T. Alicante.

Fecha límite de inscripción el día 9 de mayo de 2007

Acciones comerciales a través de Internet

Dirigido a: Profesionales de la Hostelería y el Turismo en activo.

Objetivos: Conocer y aprender a manejar el navegador Internet Explorer, descubriendo los principales servicios de Internet, como la World Wide Web, FTP, correo electrónico, noticias, videoconferencias, etc. y ver su aplicación dentro de las empresas turísticas.

- Contenido:**
1. El comercio electrónico
¿Qué es el comercio electrónico?. Ventajas e inconvenientes del comercio electrónico. Evolución del comercio electrónico.
 2. La Web como herramienta de marketing
La Utilidad de una página Web. La encuesta como método informativo. Estrategias para conseguir información. El autoservicio en la Red. El diseño al servicio del marketing. Estrategias para diseñar una página Web.
 3. Manejo del correo electrónico
Principios del correo electrónico. Programas de correo electrónico. Outlook Express. Datos de interés acerca del correo electrónico.
 4. Seguridad en la Red
El intercambio electrónico de documentos. La seguridad informática. Hacia un marco jurídico y reglamentario de las transacciones en Internet

Profesorado: M^a José González Domínguez, Ingeniarte CB.

Fechas: Del 28 de mayo al 1 de junio de 2007

Horario: De 16.30 a 20.30 horas.

Duración: 20 horas.

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: C.d.T. Alicante.

Fecha límite de inscripción el día 23 de mayo de 2007

Gestión y organización de eventos

Dirigido a: Personal a cargo de la organización y desarrollo de eventos en Restaurantes y hoteles de la Comunidad Valenciana.

Objetivos:

- Conocer ampliamente la estructura y organización de los servicios de restauración.
- Dominar las técnicas de protocolo para la organización y planificación de comidas, banquetes numerosos y sevicios de comidas.

Contenido:

1. Tipos de mesas y su protocolo
2. La preparación de las mesas
3. Montaje, planificación y mecánica.
4. Tipos de comedor
5. Presidencias, intervenciones.
6. La protocolización de invitados
7. La confección del menú
8. Eventos: bodas, comuniones, homenajes, bautizos, cóctel, vino de honor.
9. Atuendo, presencia y ejecución correcta del servicio.
10. Tipología del cliente
11. El protocolo en el sector turístico.

Profesorado: Irene Picó Payá y Margarita Ballester García, Técnicos Especialistas en Protocolo y Relaciones institucionales.

Fechas: Del 9 al 12 de julio de 2007.

Horario: De 16.30 a 20.30 horas.

Duración: 16 horas.

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Plazas limitadas.

Lugar: C.d.T. Alicante.

Fecha límite de inscripción el día 4 de julio de 2007

Ficha de inscripción

Cursos segundo trimestre '07

Núm. Orden: Fecha de inscripción:

Curso al que se inscribe:

Datos personales

Apellidos:

Nombre:

D.N.I.: Fecha nacimiento:

Nacionalidad: Discapacitado/a:

Domicilio:

C.P.: Provincia:

Población: Sexo: H M

Teléfono (1): E-mail:

Nivel de estudios

Sin Estudios E.G.B. B.U.P. E.S.O.

Bachiller C.O.U. Nuevos bachilleratos

F.P. (especificar):

Estudios Universitarios (especificar):

Situación socio laboral Para profesionales en activo (sólo Formación continua)

Nombre de la Empresa:

Razón Social:

Actividad Empresarial:

N.º Empleados: 0-10 1-50 51-250 +250

Domicilio:

C.P.: Provincia:

Población: C.I.F.:

Puesto de trabajo:

Teléfono (1): E-mail:

Fax: Años de experiencia profesional:

Alicante, a de de 2007

Firmado:

El curso podrá se anulado si no se completa el número de plazas establecido para el mismo. "La persona inscrita consiente de modo expreso, la incorporación y tratamiento de sus datos personales en un fichero automatizado cuya finalidad es meramente organizativa y estadística y de control administrativo, siendo el responsable del tratamiento del fichero de Agència Valenciana de Turisme. Podrá comunicar por escrito su negativa a recibir información y publicidad sobre otras actividades del Centro. El titular queda informado que podrá denegar el consentimiento anteriormente otorgado, así como ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición a este fichero, de acuerdo con la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal".