



COMUNIDAD EUROPEA
Fondo Social Europeo



Formación ocupacional

COMUNIDAD SEDE



Programación Primer semestre Año 2007



Información general

La consolidación de la Red de Centros de Turismo para la Cualificación Profesional de la Generalitat Valenciana es fruto del esfuerzo de la l'Agència Valenciana del 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 mas 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 ha preparado su programa de formación ocupacional para el primer semestre del año 2007 pensando en la incorporación de nuevas generaciones al reto de la competitividad del sector.

Esta programación va dirigida tanto a desempleados de larga duración que buscan alternativas, como a menores de 30 años demandantes del primer empleo.

Inscripción: Las inscripciones habrán de formalizarse remitiendo una ficha de inscripción, debidamente rellena al CdT de Alicante, y adjuntando también la fotocopia del DNI y la demanda de empleo y superando la prueba de selección. 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

Camarera de pisos

Dirigido a: Desempleados.

Objetivos: Capacitar a los participantes para desempeñar las tareas de limpieza y puesta a punto de habitaciones en las mejores condiciones para ellos y para la empresa.

Contenido:

1. Introducción al área de trabajo.
2. Seguridad e higiene y buenas prácticas medioambientales.
3. El departamento de pisos.
4. Departamento de lencería.
5. Prácticas.

Profesorado: Magdalena García Serrano, Formadora del Departamento de Pisos.

Fechas: Del 7 de mayo al 8 de junio de 2007.

Horario: De 9:30 a 13:30 horas.

Duración: 100 horas.

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

Selección: Jueves 3 de mayo de 2007 a las 9:30 hora.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 3 de mayo de 2007

Ayudante de camarero de restaurante

Dirigido a: Desempleados.

Objetivos: Cualificar a los alumnos para las necesidades de las empresas de hostelería en área de servicio de restauración.

- Contenido:**
1. Vocabulario:
 - Términos y expresiones que se utilizan en restaurante / lectura de comandas
 2. Mise-en-place del restaurante:
 - Conocer distintos tipos de mesas / colocación de las mesas
 - Mantelería (vestir mesas, cambios de mantelería)
 - Repaso del material
 - Cubertería / Cristalería / loza
 - Aparadores: distribución de mantelería y cubertería
 - Petit-menage: limpieza y reposición
 3. Desarrollo del servicio:
 - Herramientas de trabajo
 - Montaje de mesas y colocación de guerdones
 - Servicio desbarase y manejo de bandeja
 - Descorche de botella y servicio de pinzas
 - Servicio de bebidas (refrescos, aguas, café)
 4. Higiene en la Manipulación de Alimentos:
 - Deontología del profesional de hostelería
 - Aseo y cuidado del profesional
 - Cuidado del uniforme de trabajo
 5. Atención al cliente.

Profesorado: Equipo docente CDT Alicante.

Fechas: Del 12 al 30 de marzo del 2007.

Horario: De 9 a 15:00 hora.

Duración: 90 horas.

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

Selección: Miércoles 7 de marzo de 2007 a las 9:30 h.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 7 de marzo de 2007

Ayudante de cocinero

Dirigido a: Desempleados.

Objetivos: Conseguir que el alumno aprenda y sepa aplicar de forma razonada las técnicas mas elementales de cocina, respetando las normas básicas de seguridad e higiene en el trabajo. También se aplicará, en el desarrollo de las prácticas. la terminología culinaria adecuada.

Contenido:

1. Uso correcto de la maquinaria y utensilios.
2. Preelaboración adecuada de los productos.
3. Fondos de cocina.
4. Ligazones.
5. Técnicas básicas de cocinado.
6. Salsas básicas frías y calientes.
7. Normas básicas para un correcto emplatado.

Profesorado: Antonio Soler Alcaraz, formador de cocina.

Fechas: Del 12 al 30 de marzo del 2007.

Horario: De 9:00 a 15:00 horas.

Duración: 90 horas.

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

Selección: Miércoles 7 de marzo de 2007 a las 9:30 h.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 7 de marzo de 2007

Cocinero – Arrocero

Dirigido a: Desempleados con conocimientos básicos de cocina.

Objetivos: Capacitar a los alumnos para que puedan desempeñar el trabajo de cocinero elaborando todo tipo de arroces y acompañamientos.

Contenido:

1. Seguridad e higiene
2. Las bases de la cocina
3. Arroces
4. Tipos de arroces
5. Los arroces en el mercado
6. Fondos para arroces
7. Los sofritos
8. Técnicas básicas de cocinado de arroces
9. Recetas de arroces nacionales e internacionales
10. Armonía en los colores y presentaciones

Profesorado: Antonio Soler, formador de hostelería.

Fechas: Del 2 al 29 de mayo de 2007.

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

Duración: 80 horas.

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

Selección: Martes 24 de abril de 2007 a las 9:30 horas.

Lugar: CdT Alicante

Fecha límite de inscripción el día 24 de abril de 2007

Guía Acompañante

Dirigido a: Desempleados.

Objetivos: Capacitar a los participantes para desempeñar la actividad laboral como guía acompañante en empresas relacionadas con el sector turístico, agencias de viaje mayoristas y minoristas, empresas de ocio y tiempo libre, empresas de congresos, etc.

Contenido:

1. Guía Acompañante (80 horas)
2. Características y funciones del guía
3. Elementos de un viaje organizado.
4. Circuitos y excursiones.
5. Relación guía-cliente
6. Preparación de un viaje y documentación.
7. Atención al Cliente (20 horas)
 - Factores de la comunicación.
 - La escucha activa.
 - Sugerencias para la comunicación
 - Pasos a dar ante la queja.
8. Inglés para guías de ruta (50 horas)

Profesorado: Equipo docente del CdT Alicante.

Fechas: Del 5 de febrero al 28 marzo de 2007.

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

Duración: 150 horas.

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

Selección: Jueves 1 de febrero de 2007 a las 9:30 horas.

Lugar: CdT Alicante.

Fecha límite de inscripción el día 1 de febrero de 2007

Ficha de inscripción

Ocupacional primer semestre '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".