

La Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX) es un Centro Integrado de Formación y Centro de Referencia Nacional, adscrito al Servicio Extremeño Público de Empleo, (SEXPE) ubicado en Mérida, que pone a disposición de la sociedad extremeña una formación en hostelería al más alto nivel, tanto como por su equipo de profesionales como por sus innovadoras instalaciones.

La misión de la Escuela es promover la vocación por la actividad de servicio, imprescindible en las profesiones del sector del Turismo y la Hostelería.

La ESHAEX se ocupa de impartir diversos programas formativos en materia de Hostelería y Agroturismo, adaptada a todas las necesidades profesionales y para todos los niveles educativos.



#### MÁS INFORMACIÓN Y CONTACTO:

Avenida del río, s/n.  
06800 Mérida (Badajoz)

**Teléfono:** 924 488 100  
**Correo electrónico:**  
[eshaex@extremaduratrabaja.net/](mailto:eshaex@extremaduratrabaja.net)  
[formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net)



**JUNTA DE EXTREMADURA**

Consejería de Educación y Empleo

## PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD

Las personas interesadas en participar deben cumplimentar la correspondiente solicitud, que pueden descargar a través de <http://eshaex.es/> o en la web <http://extremaduratrabaja.gobex.es/>, y presentarla por cualquiera de los siguientes medios: directamente en la Escuela (en horario de 9:00 a 14:00 h y de 16:00 a 20:00 h), en su Centro de empleo más cercano o por correo electrónico a [formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net).

Deberá aportarse junto a la solicitud **CV actualizado** y copia de **documentación acreditativa** de la información consignada en la solicitud. No se aceptarán solicitudes con la documentación incompleta.

Se valorará conocimiento de idiomas (debidamente acreditado)

Aquellas personas que estén interesadas en el uso de la Residencia deberán indicarlo en la solicitud.

## PLAZO DE SOLICITUD

El plazo de solicitud del curso será **hasta completar plazas**.

## FORMACIÓN DESTINADA A PERSONAS DESEMPLEADAS

### CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN SERVICIOS DE HOSTELERÍA

**Objetivos :** Desarrollar y coordinar todos los procesos de una empresa de hostelería y restauración. En cocina y repostería, preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definición de ofertas gastronómicas. En restauración, desarrollo de procesos de preservicio, servicio y postservicio propios de cada tipo de empresa. Todo ello aplicando con autonomía las técnicas correspondientes a cada caso, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Gestionar y administrar pequeños establecimientos de hostelería.

**Duración:** 1280 horas (1040 horas teóricas + 240 horas prácticas)

**Requisitos mínimos de acceso:** estar en posesión del título de Bachiller, un certificado de profesionalidad del mismo nivel de la formación a la que desea acceder, un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional, cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas, o tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.

**Horario previsto:** L-V 8:30 a 14:30 h

**Fecha prevista inicio:** Abril de 2018

**Fecha prevista finalización (módulos teóricos):** Diciembre de 2018