

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO 2018

CURSOS 2018 PARA PERSONAS TRABAJADORAS DESEMPLEADAS

ESPECIALIDAD	TOTAL HORAS FORMACIÓN	N.º ALUMNOS / GRUPO	MODALIDAD PRESENCIAL/ TELEFORMACIÓN
COCINA	740	15	Presencial
SERVICIO DE RESTAURANTE	510	15	Presencial
SERVICIO DE BAR Y CAFETERÍA	570	15	Presencial
INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	90	15	Presencial
INGLÉS PROFESIONAL PARA EL TURISMO	90	15	Presencial
LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL ALEMÁN	90	15	Presencial
NORMAS DE PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN	30	15	Presencial
SEGURIDAD E HIGIENE (módulo transversal)	60	15	Presencial
OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS	320	15	Presencial
OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR	220	15	Presencial
SERVICIO DE BAR Y CAFETERÍA (FASE I)	470	15	Presencial
SERVICIO DE BAR Y CAFETERÍA (FASE II)	100	15	Presencial

CURSOS 2018 PARA PERSONAS TRABAJADORAS OCUPADAS

ESPECIALIDAD	TOTAL HORAS FORMACIÓN	N.º ALUMNOS / GRUPO	MODALIDAD PRESENCIAL/ TELEFORMACIÓN
CATA DE CERVEZAS	30	20	Presencial
NORMAS DE PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN	30	20	Presencial
COCINA VEGANA	30	20	Presencial
CATA DE ESPECIAS	30	20	Presencial
CATA DE QUESOS	30	20	Presencial
COACHING PARA MANDOS INTERMEDIOS	45	20	Presencial
ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO	30	20	Presencial
COCINA SALUDABLE	30	20	Presencial
COCINA CON PRODUCTOS LOCALES	30	20	Presencial
EMPRENDIMIENTO EN HOSTELERÍA	30	20	Presencial
EXPERTOS DOCENTES Y SECTORIALES EN CUALIFICACIONES EN EL SECTOR	80	20	Semipresencial
ALTA DIRECCIÓN PARA EMPRESAS HOSTELERAS 2018	150	20	Semipresencial

la Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura
re de Referencia Nacional

