

FORMACIÓN PARA EL EMPLEO 2019

CURSOS 2019 PARA PERSONAS TRABAJADORAS DESEMPLEADAS

ESPECIALIDAD	TOTAL HORAS FORMACIÓN	N.º ALUMNOS / GRUPO	MODALIDAD PRESENCIAL/ TELEFORMACIÓN
SERVICIO DE BAR Y CAFETERÍA (FASE I)	470	15	Presencial
SERVICIO DE BAR Y CAFETERÍA (FASE II)	100	15	Presencial
OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	280	15	Presencial
INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	90	15	Presencial
LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL. ALEMÁN	90	15	Presencial
OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR	220	15	Presencial
GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	540	15	Presencial
COCINA	740	15	Presencial
SERVICIO DE RESTAURANTE	510	15	Presencial
COCINA (2019-2020 FASE I)	240	15	Presencial
SERVICIO DE BAR Y CAFETERÍA (FASE I)	270	15	Presencial
COCINA (FASE II)	500	15	Presencial

CURSOS 2019 PARA PERSONAS TRABAJADORAS OCUPADAS

ESPECIALIDAD	TOTAL HORAS FORMACIÓN	N.º ALUMNOS / GRUPO	MODALIDAD PRESENCIAL/ TELEFORMACIÓN
ALTA DIRECCIÓN PARA EMPRESAS HOSTELERAS	150	20	Semipresencial
ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE	40	20	Presencial
ELABORACIONES DE CERVEZAS	40	20	Presencial
COCINA AL VACIO	30	20	Presencial
COCINA CON PRODUCTOS LOCALES	30	20	Presencial
TECNOLOGÍA EN LA COCINA	30	20	Presencial
AOVE: EL ACEITE DE OLIVA, SUS CARACTERÍSTICAS Y CATA	30	20	Presencial
ELABORACIONES DE PANES	60	20	Presencial
RESTAURACIÓN INCLUSIVA: ATENCIÓN A TURISTAS CON NECESIDADES ESPECIALES NUTRICIONALES	40	20	Teleformación
BARISTA BÁSICO	25	20	Presencial
ELABORACIONES DE PRODUCTOS LÁCTEOS	45	20	Presencial
CATA DE PRODUCTOS SELECTOS DE LA TIERRA	40	20	Presencial
ATENCIÓN AL TURISTA GASTRONÓMICO	40	20	Teleformación
RECREACIONES HISTÓRICAS	60	20	Teleformación
COCINA CREATIVA O DE AUTOR	30	20	Presencial

