

Programación 1^{er} semestre de 2024 Centro de Turismo de Alcoy

Programació 1ⁿ semestre de 2024 Centre de Turisme d'Alcoy

FORMACIÓN MODALIDAD PRESENCIAL

Cocina

Calderos y arroces (12 h)

Del 19 al 21 de febrero de 16.30 a 20.30h

Cocina de autor Sol Repsol (4 h)

Día 4 de marzo de 16.30 a 20.30h.

Cocina Japonesa: Sushi y Ramen (8h)

Días 8 y 9 de abril de 16.30 a 20.30h.

Tapas d'aci (8h)

Días 6 y 7 de mayo de 16.30 a 20.30h.

Cocina vegetariana (8h)

Días 27 y 28 de mayo de 16.30 a 20.30h.

Sala

Coctelería Internacional (4h)

26 de febrero de 16.30 a 20.30h.

Cata de aceites de la Comunidad Valenciana y sus aplicaciones culinarias. (4h)

11 de marzo de 16:30 a 20:30h

Maridajes con cerveza (4 h.)

13 de mayo de 16:30 a 20:30h

Vinos DOP Yecla y Jumilla (4h)

3 de junio de 16:30 a 20:30h

Gestión

Elaboración y diseño de carta de vinos (4h.)

Día 12 de marzo de 16:30 a 20:30h.

Marketing digital en Redes Sociales (8h)

Días 15 y 16 de abril de 16:30 a 20:30h

Introducción a las aplicaciones de la IA en Hostelería (4h)

Día 14 de mayo de 16:30 a 20:30h

Sostenibilidad y aprovechamiento en la cocina (4h)

Días 20 de mayo 16:30 a 20:30h

Formación Complementaria

Birding como oferta turística (8 h.)

Día 12 de febrero de 10:00 a 13.00h y de 14:00h a 19:00h

MÁS FORMACIÓN ONLINE EN 

Más información:

cdt_alcoi@turismecv.es

Tel. 660 078 087

FORMACIÓ MODALITAT PRESENCIAL

Cuina

Calders i arrossos (12 h)

Del 19 al 21 de febrer de 16.30 a 20:30h

Cuina d'autor Sol Repsol (4h)

Dia 4 de març de 16.30 a 20:30h.

Cuina Japonesa: Sushi i Ramen (8h.)

Dies 8 i 9 d'abril de 16.30 a 20.30h.

Tapes d'aci (8h)

Dies 6 i 7 de maig de 16.30 a 20.30h.

Cuina vegetariana (8h)

Dies 27 i 28 de maig de 16.30 a 20.30h.

Sala

Cocteleria Internacional (4h)

26 de febrer de 16.30 a 20.30h.

Tast d'olis de la Comunitat Valenciana i les seues aplicacions culinàries. (4h)

11 de març de 16.30 a 20:30h

Maridatges amb cervesa (4 h)

13 de maig de 16.30 a 20:30h

Vins DOP Iecla i Jumella (4h)

3 de juny de 16.30 a 20:30h

Gestió

Elaboració i disseny de carta de vins (4h.)

Dia 12 de març de 16.30 a 20:30h.

Màrqueting digital en Xarxes Socials (8h)

Dies 15 i 16 d'abril de 16.30 a 20:30h

Introducció a les aplicacions de la IA en Hostaleria (4h)

Dia 14 de maig de 16.30 a 20:30h

Sostenibilitat i aprofitament en la cuina (4h)

Dies 20 de maig 16.30 a 20:30h

Formació Complementària

Birding com a oferta turística (8 h.)

Dia 12 de febrer de 10.00 a 13.00h i de 14:00h a 19:00h

MÉS FORMACIÓ EN LÍNIA EN 

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1. Realizar inscripción, registrándose en la web www.cdt.gva.es o en la APP "Centros de turismo" adjuntando D.N.I. / N.I.E. y NÓMINA en vigor o autorizar la consulta PAI al rellenar la inscripción. 2. El curso podrá ser anulado si no se completa el número de plazas establecidas. 3. Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4. Los criterios específicos de admisión de participantes y se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6. Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está financiada por la Generalitat Valenciana. 7. Imprescindible marcar que le interesa el curso en su zona privada de la web, una vez esté PRESELECCIONAD/A



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es

