

**Acciones de formación dirigidas prioritariamente a personas trabajadoras ocupadas 2021**

## **Curso gratuito CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS**

*Curso destinado a personas ocupadas del sector de la Hostelería y Turismo para adquisición de conocimientos en diseño de cartas y elaboración de menús, en función de las distintas variables a tener en cuenta en base a la política de precios y rentabilidad de cada establecimiento*

**Duración:** 30 horas **Modalidad:** presencial

**Fecha prevista inicio:** primera quincena octubre 2021

**Horario:** L- J, tarde

**Solicitud:** [https://extremaduratrabaja.juntaex.es/formacion\\_ashaex\\_cursos\\_ocupados](https://extremaduratrabaja.juntaex.es/formacion_ashaex_cursos_ocupados)

**Centro:** Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura

**Dirección:** Avenida del río, s/n 06800 Mérida (Badajoz)

**Teléfono de contacto:** 924488100

**E-mail de contacto:** [formacion.ashaex@extremaduratrabaja.net](mailto:formacion.ashaex@extremaduratrabaja.net)



Consejería de  
Educación y Empleo

**JUNTA DE EXTREMADURA**



**Acciones de formación dirigidas prioritariamente a personas trabajadoras desempleadas 2021**



## **Curso gratuito experimental “EXPERTO/A EN LA CALIDAD, EL CORTE Y EL SERVICIO DEL JAMÓN”**

*Curso destinado a las personas desempleadas que quieran profesionalizarse, dentro de la industria alimentaria y la restauración, en los procesos de elaboración y curación del jamón, así como en los conocimientos sobre la materia prima, producto y variedades, además de los métodos de corte*

**Duración:** 300 horas ( + 80 horas PNL)    **Modalidad:** Presencial

**Fecha prevista de inicio:** 2ª quincena septiembre    **Horario:** por determinar

**Plazo de solicitud:** hasta completar plazas

**Requisitos de acceso:** disponer de Bachillerato, prueba de acceso a los ciclos formativos de grado superior o prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años, grado medio o certificado de profesionalidad de nivel 2 de la familia profesional de Hostelería y Turismo y/o Industrias Alimentarias, o experiencia demostrable en el sector.

**Nombre del Centro:** Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura

**Dirección:** Avenida del río, s/n 06800 Mérida (Badajoz)

**Teléfonos de contacto:** 924 488 100/ 924 488 118

**E-mail de contacto:** [formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net)

**Residencia:** Las personas desempleadas cuya localidad de residencia diste más de 60 kilómetros de la localidad de impartición del curso podrán hacer uso de la Residencia.



Consejería de  
Educación y Empleo

**JUNTA DE EXTREMADURA**





**Acciones de formación dirigidas prioritariamente a personas trabajadoras ocupadas 2021**

**Curso gratuito  
CREATIVIDAD E INNOVACIÓN EMPRESARIAL  
Y PROFESIONAL**

*Curso destinado a personas ocupadas para adquisición de conocimientos acerca del concepto de innovación y la relación entre ésta y la creatividad, así como la importancia del capital humano en los procesos de innovación*

**Duración:** 75 horas (25 presenciales+ 50 online) **Modalidad:** semipresencial

**Fecha prevista inicio:** primera quincena octubre 2021

**Horario:** L- V, tarde

**Solicitud:** [https://extremaduratrabaja.juntaex.es/formacion\\_ashaex\\_cursos\\_ocupados](https://extremaduratrabaja.juntaex.es/formacion_ashaex_cursos_ocupados)

**Centro:** Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura

**Dirección:** Avenida del río, s/n 06800 Mérida (Badajoz)

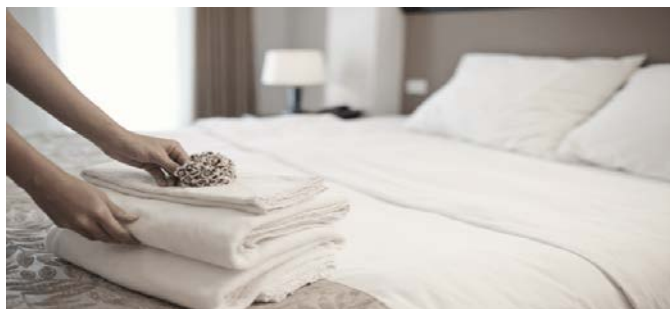
**Teléfono de contacto:** 924488100

**E-mail de contacto:** [formacion.ashaex@extremaduratrabaja.net](mailto:formacion.ashaex@extremaduratrabaja.net)



Consejería de  
Educación y Empleo

**JUNTA DE EXTREMADURA**



**Acciones de Formación dirigidas prioritariamente a personas trabajadoras desempleadas 2021**

## **Curso gratuito HOTA0108 OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS**

*Curso destinado a personas desempleadas interesadas en adquisición de conocimientos de realización de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, así como lavado, planchado y arreglo de la ropa de establecimientos y usuarios en distintos tipos de alojamientos*

**Duración:** 310 horas (+ 80 horas PNL)

**Modalidad:** Presencial

**Fecha prevista de inicio:** octubre 2021

**Horario:** L-V, 15:30 a 21:30 h

**Plazo de solicitud:** hasta completar plazas

**Requisitos de acceso:** no se exigen requisitos académicos. Las personas que no acrediten ninguna formación deberán disponer de las competencias lingüísticas y matemáticas para seguir con aprovechamiento el curso

**Nombre del Centro:** Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura

**Dirección:** Avenida del río, s/n 06800 Mérida (Badajoz)

**Teléfono de contacto:** 924 488 100

**E-mail de contacto:** [formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net)

**Residencia:** Las personas desempleadas cuya localidad de residencia diste más de 60 km de la localidad de impartición del curso podrán hacer uso gratuito de la Residencia



Consejería de  
Educación y Empleo

**JUNTA DE EXTREMADURA**



**Acciones de formación dirigidas prioritariamente a personas trabajadoras ocupadas 2021**

## **Curso gratuito PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES**

*Curso destinado a personas ocupadas del sector de la Hostelería y el Turismo para adquisición de fundamentos básicos necesarios para planificar dietas y menús adaptados a diferentes situaciones, edades, demandas y colectivos en la restauración comercial*

**Duración:** 20 horas **Modalidad:** presencial

**Fecha prevista inicio:** primera quincena octubre 2021

**Horario:** L- J, tarde

**Solicitud:** [https://extremaduratrabaja.juntaex.es/formacion\\_ashaex\\_cursos\\_ocupados](https://extremaduratrabaja.juntaex.es/formacion_ashaex_cursos_ocupados)

**Centro:** Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura

**Dirección:** Avenida del río, s/n 06800 Mérida (Badajoz)

**Teléfono de contacto:** 924 488 100

**E-mail de contacto:** [formacion.ashaex@extremaduratrabaja.net](mailto:formacion.ashaex@extremaduratrabaja.net)



Consejería de  
Educación y Empleo

**JUNTA DE EXTREMADURA**



**Acciones de formación dirigidas prioritariamente a personas trabajadoras ocupadas 2021**

## **Curso gratuito RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE**

*Curso destinado a personas ocupadas del sector de Hostelería y Turismo para adquisición de conocimientos en la realización de prestación del servicio de recepción, determinando los procesos adecuados y una atención satisfactoria para el cliente*

**Duración:** 65 horas **Modalidad:** presencial

**Fecha prevista inicio:** primera quincena octubre 2021

**Horario:** L- J, tarde

**Solicitud:**

[https://extremaduratrabaja.juntaex.es/formacion\\_ashaex\\_cursos\\_ocupados](https://extremaduratrabaja.juntaex.es/formacion_ashaex_cursos_ocupados)

**Centro:** Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura

**Dirección:** Avenida del río, s/n 06800 Mérida (Badajoz)

**Teléfono de contacto:** 924488100

**E-mail de contacto:** [formacion.ashaex@extremaduratrabaja.net](mailto:formacion.ashaex@extremaduratrabaja.net)



Consejería de  
Educación y Empleo

**JUNTA DE EXTREMADURA**

## OFERTA FORMATIVA PARA PERSONAS DESEMPLEADAS SEGUNDO SEMESTRE 2021

### CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD/ EXPERIMENTAL

La Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura, situada en Mérida (Badajoz), en Avenida del Río, s/n, frente al Palacio de Congresos y Exposiciones, es un Centro Integrado de Formación adscrito al Servicio Extremeño Público de Empleo (SEXPE), dirigido a formar a aquellas personas que encuentren en la Hostelería una salida profesional. La Escuela dispone de Residencia, con alojamiento y manutención gratuita de lunes a viernes (*consultar apartado "Ayudas"*).

CURSOS	NIVEL	HORAS DE DURACIÓN			HORARIO	INICIO PREVISTO	SALIDAS PROFESIONALES
		TEORÍA	PRACTICAS NO LABORALES	COMPETENCIAS GENÉRICAS			
HOTR0208 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (Ed. I)	I	220 h	80 h	30 h	L-V, 9:30 a 14:30 h	2ª quincena de septiembre	Ayudante de camarero/a/ Auxiliar de colectividades
HOTR0208 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (Ed. II)	I	220 h	80 h	30 h	L-V, 16:00 a 21:00 h	2ª quincena de septiembre	Ayudante de camarero/a/ Auxiliar de colectividades
HOTR0108 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	I	280 h	80 h	30 h	L-V 16:00 a 21:00 h	2ª quincena septiembre	Ayudante/a de cocina/ Auxiliar de cocina
HOTA0108 OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS	I	310 h	80 h	30 h	L-V 15:30 a 21:30 h	1ª quincena octubre	Camarera/o de pisos / Auxiliar de pisos y limpieza/ Auxiliar de lavandería y lencería en establecimientos de alojamiento
EXPERTO/A EN LA CALIDAD, EL CORTE Y EL SERVICIO DEL JAMÓN	3 (*)	300 h	80 h	30 h	L-V 16:00 a 21:00 h	2ª quincena septiembre	Experto/a en calidad del jamón, corte del jamón y servicio del jamón

**Requisitos mínimos de acceso:** para acceder a los  **cursos de nivel I** no se exigen requisitos académicos. Las personas que no acrediten ninguna formación deberán acreditar que disponen de las competencias lingüísticas y matemáticas que garantizan que la persona podrá seguir con el debido aprovechamiento la formación que se le va a impartir.

(\*) Para acceder al  **curso de nivel 3** se debe disponer de Bachillerato, prueba de acceso a ciclos formativos de Grado Superior o prueba de acceso a la Universidad, Grado Medio o certificado de profesionalidad de nivel 2 de la familia profesional de Hostelería y Turismo y/o Industrias Alimentarias, o experiencia demostrable en el sector.

**Solicitudes:** pueden descargarse en la web <http://extremaduratrabaja.juntaex.es/eshaex>, y presentarse en la Escuela, en cualquier Centro de Empleo o por correo electrónico a [formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net). Se deben entregar junto a la solicitud fotocopias de curriculum actualizado, DNI, tarjeta de demanda de empleo, certificado de empadronamiento y/o informe de pertenencia a colectivos prioritarios, si procede.

**Plazo de solicitud:** hasta completar 15 plazas + 5 reservas.

**Ayudas:** el alumnado desempleado que cumpla con los requisitos establecidos en el Decreto 97/2016, de 5 de julio, por el que se regula la Formación Profesional para el Empleo dirigida prioritariamente a personas trabajadoras desempleadas en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura, así como la legislación que lo complete, tendrá derecho a las ayudas que correspondan a los días de asistencia al curso.

#### **MÁS INFORMACIÓN:**

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

Teléfonos de contacto: 924488100/ 924488103/ 924488135

E-mails: [eshaex@extremaduratrabaja.net](mailto:eshaex@extremaduratrabaja.net)/ [formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net)



## OFERTA FORMATIVA PARA PERSONAS DESEMPLEADAS SEGUNDO SEMESTRE 2021

### MÓDULOS/ UNIDADES FORMATIVOS/AS

La Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura, situada en Mérida (Badajoz), en Avenida del Río, s/n, frente al Palacio de Congresos y Exposiciones, es un Centro Integrado de Formación adscrito al Servicio Extremeño Público de Empleo (SEXPE), dirigido a formar a aquellas personas que encuentren en la Hostelería una salida profesional. La Escuela dispone de Residencia, con alojamiento y manutención gratuita de lunes a viernes (*consultar apartado "Ayudas"*).

CURSOS	HORAS DE DURACIÓN		HORARIO	INICIO PREVISTO	CONTENIDOS
	PRESENCIALES	ONLINE			
ADGD059PO CREATIVIDAD E INNOVACIÓN EMPRESARIAL Y PROFESIONAL	25	50	L-V, mañana	2ª quincena de septiembre	Adquirir conocimientos sobre el concepto de innovación y la relación entre ésta y la creatividad, así como de la importancia del capital humano en los procesos implicados.
UF0042 COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO	30	0	L-V, tarde	2ª quincena de septiembre	Aplicar técnicas y habilidades de comunicación y atención al cliente de uso común en establecimientos turísticos.
MF0298_2 ELABORACIÓN Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS INDUSTRIALES	180	0	L-V, tarde	2ª quincena de septiembre	Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.
MF0306_2 ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA	120	0	L-V, tarde	2ª quincena de septiembre	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
MF1074_3 INFORMACIÓN TURÍSTICA	180	0	L-V, tarde	2ª quincena de septiembre	Organizar el servicio de información turística local, gestionar la información y documentación turística local e informar y atender al visitante.

**Requisitos mínimos de acceso:** para acceder a los  **cursos de nivel 2**  se debe disponer de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria, certificado de profesionalidad de nivel 2 de cualquier familia profesional, certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia profesional o certificado de superación de las pruebas de acceso a FP Grado Medio. Para acceder al  **curso de nivel 3**  se disponer de Bachillerato, certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.

**Solicitudes:** pueden descargarse en la web <http://extremaduratrabaja.juntaex.es/eshaex>, y presentarse en la Escuela, en cualquier Centro de Empleo o por correo electrónico a [formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net). Se deben entregar junto a la solicitud fotocopias de curriculum actualizado, DNI, tarjeta de demanda de empleo, certificado de empadronamiento y/o informe de pertenencia a colectivos prioritarios, si procede.

**Plazo de solicitud:** hasta completar 15 plazas + 5 reservas.

**Ayudas:** el alumnado desempleado que cumpla con los requisitos establecidos en el Decreto 97/2016, de 5 de julio, por el que se regula la Formación Profesional para el Empleo dirigida prioritariamente a personas trabajadoras desempleadas en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura, así como la legislación que lo complete, tendrá derecho a las ayudas que correspondan a los días de asistencia al curso.

### MÁS INFORMACIÓN:

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

Teléfonos de contacto: 924488100/ 924488103/ 924488135

E-mails: [eshaex@extremaduratrabaja.net](mailto:eshaex@extremaduratrabaja.net)/ [formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net)

## OFERTA FORMATIVA PARA PERSONAS OCUPADAS 2021

CURSO	HORAS DURACIÓN (P-presenciales/ OL- online)	MODALIDAD	HORARIO (sujeto a modificaciones)	CONTENIDOS
<b>HOTR064PO SERVICIO EN RESTAURANTE Y BARES</b>	35 P	Presencial	L-J, tarde	Adquirir los fundamentos básicos para la atención a un cliente en un servicio de restaurante-bar desde la toma de la comanda hasta la facturación, cobro, y en su caso reclamaciones del servicio.
<b>HOTR025PO CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS</b>	30	Presencial	L-J, tarde	Diseñar cartas y elaborar menús en función de las distintas variables que se deben tener en cuenta, considerando la política de precios y rentabilidad.
<b>HOTA005PO RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE</b>	65 P	Presencial	L-J, tarde	Realizar la prestación del servicio de recepción, determinando unos procesos adecuados y una atención satisfactoria hacia el cliente.
<b>HOTR055PO PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES</b>	20 P	Presencial	L-J, tarde	Adquirir los fundamentos básicos necesarios para planificar dietas y menús adaptadas a diferentes situaciones, edades, demandas y colectivos en la restauración comercial.
<b>ADGD059PO CREATIVIDAD E INNOVACIÓN EMPRESARIAL Y PROFESIONAL</b>	75 (25 P/ 50 OL)	Semipresencial	L-V, tarde	Adquirir conocimientos acerca del concepto de innovación y la relación entre ésta y la creatividad, así como de la importancia del capital humano en los procesos de innovación.
<b>MF1051_2 INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN</b>	90 P	Presencial	L-J, tarde	Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

La Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura, situada en Mérida (Badajoz), en la Avenida del Río (junto al Palacio de Congresos y Exposiciones), es un Centro Integrado de Formación adscrito al Servicio Extremeño Público de Empleo (SEXPE), dirigido a formar a aquellas personas que conciben la hostelería como un arte y una forma de vida.

**Solicitudes:** pueden descargarse en la web <http://extremaduratrabajo.juntaex.es/eshaex>, y presentarse en la Escuela, en cualquier Centro de Empleo o por correo electrónico a [formacion.eshaex@extremaduratrabajo.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabajo.net).

**Documentación a entregar junto a la solicitud:** fotocopias de curriculum actualizado y de documento que acredite la condición de persona ocupada (cabecera de nómina, contrato, vida laboral o similar).

**Plazo de solicitud:** hasta completar plazas (20 plazas + 5 reservas).

**Inicio previsto:** las fechas de inicio y finalización se concretarán cuando se cubran todas las plazas disponibles.

### MÁS INFORMACIÓN:

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

Teléfonos de contacto: 924488100/ 924488103/ 924488135

E-mail: [eshaex@extremaduratrabajo.net](mailto:eshaex@extremaduratrabajo.net)/ [formacion.eshaex@extremaduratrabajo.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabajo.net)