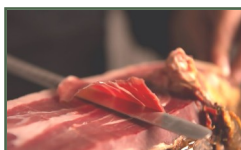


Cursos gratuitos, en modalidad presencial y online, dirigidos prioritariamente a personas desempleadas, con preferencia de acceso a profesionales de los sectores de Hostelería y Turismo, de Industrias Alimentarias y Agrario, y profesionales de cualquier sector en situación de desempleo.

Se desarrollarán a partir de la **segunda quincena de septiembre**



La Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX), 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 y el turismo como una salida profesional.

**MÁS INFORMACIÓN:**

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

**Teléfonos:** 924488100/ 924488118/  
924488103/ 924488135

**E-mails:** eshaex@extremaduratrabaja.net/  
formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net

## OFERTA FORMATIVA SEGUNDO SEMESTRE 2022

¡ PLAZAS LIMITADAS !  
**SOLICITA TU CURSO**

## CURSOS DESTINADOS A PERSONAS DESEMPLEADAS



CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD	Nº HORAS	HORARIO
HOTR0608 SERVICIOS DE RESTAURANTE (NIVEL 2)	590 h presenciales	L-V tarde
HOTR0108 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (NIVEL I)	360 h presenciales	L-V tarde

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

PROGRAMAS FORMATIVOS	Nº HORAS	HORARIO
HOTU001PO ECOTURISMO	60 h online	L-V mañana
HOTR070PO COCINA DE CAZA, SETAS Y TRUFAS	40 h presenciales	L-V mañana
HOTR009PO COCINA COLECTIVA	40 h (30 presenciales + 10 online)	L-V mañana
MFI062_3 CATA DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA	60 h presenciales	L-V mañana
HOTR18 ELABORACIONES GASTRONÓMICAS A LA VISTA DEL CLIENTE. PLATOS MINUTO	15 h presenciales	L-V mañana
INAF022PO ELABORACIÓN DE BOMBONES	20 h presenciales	L-V mañana
HOTR029PO EL SERVICIO DE COCINA EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIOSANITARIOS	100 h presenciales	L-V mañana
MFI068_3 CONTROL DE PROCESOS EN PISOS	150 h presenciales	L-V mañana
HOTR14 DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚ PARA POBLACIÓN INFANTIL	20 h presenciales	L-V mañana
HOTR15 DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚ PARA POBLACIÓN ADULTA	20 h presenciales	L-V mañana

**Documentación a entregar** junto a la solicitud:

- ◇ Fotocopias de curriculum actualizado, tarjeta de demanda de empleo, titulación, DNI y certificado de empadronamiento.

**Plazo de solicitud:** hasta completar plazas (15 plazas para los cursos presenciales/ 30 plazas para los cursos online).

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