

CURSOS DESTINADOS A PERSONAS DESEMPLEADAS

PROGRAMAS FORMATIVOS	Nº HORAS	HORARIO
HOTU001PO ECOTURISMO	60 h online	L-V mañana y/o tarde
HOTR070PO COCINA DE CAZA, SETAS Y TRUFAS	40 h presenciales	L-V mañana y/o tarde
HOTR009PO COCINA COLECTIVA	40 h (30 presenciales + 10 online)	L-V mañana y/o tarde
MF1062_3 CATA DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA	60 h presenciales	L-V mañana y/o tarde
HOTR18 ELABORACIONES GASTRONÓMICAS A LA VISTA DEL CLIENTE. PLATOS MINUTO	15 h presenciales	L-V mañana y/o tarde
INAF022PO ELABORACIÓN DE BOMBONES	20 h presenciales	L-V mañana y/o tarde
MF1068_3 CONTROL DE PROCESOS EN PISOS	150 h presenciales	L-V mañana y/o tarde
HOTR14 DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚS PARA POBLACIÓN INFANTIL	20 h presenciales	L-V mañana y/o tarde
HOTR15 DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚS PARA POBLACIÓN ADULTA	20 h presenciales	L-V mañana y/o tarde
HOTR071PO IDENTIFICACIÓN DE LOS ALÉRGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN	10 h presenciales	L-V mañana y/o tarde
HOTR43 COMUNICACIÓN AL CLIENTE DE LA INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS	6 h presenciales	L-V mañana y/o tarde
HOTT002PO ANIMACIÓN TURÍSTICA	50 h presenciales	L-V mañana y/o tarde
INAF018PO ELABORACIÓN DE PANES PARA LA ALIMENTACIÓN ESPECIAL	20 h presenciales	L-V mañana y/o tarde
INAF013PO PANADERÍA Y PASTELERÍA SALADA	30 h presenciales	L-V mañana y/o tarde
INAF005PO ELABORACIÓN DE PAN CON MASA MADRE	20 h presenciales	L-V mañana y/o tarde
EOCO02 PILOTAR DE MANERA PROFESIONAL UN RPAS (REMOTELY PILOTED AIRCRAFT SYSTEMS) CON OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO Y ADAPTADO AL AGROTURISMO	75 h presenciales	L-V mañana y/o tarde



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

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.



CURSOS DESTINADOS A PERSONAS DESEMPLEADAS



HOTR0608 SERVICIOS DE RESTAURANTE (NIVEL 2)

Duración: 510 h presenciales (+ 80 h prácticas profesionales no laborales)

Horario previsto: L-V tarde (16:00 a 21:00 h)

Contenidos: desarrollar y montar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante y preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria

Salidas profesionales: camarero/a, camarera de sala o jefe/a de rango, jefa de sector de restaurante o sala

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.

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).

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

HOTR0408 COCINA (NIVEL 2)

Duración: 740 h presenciales (+ 80 h prácticas profesionales no laborales)

Horario previsto: L-V mañana (9:30 a 14:30 h)

Contenidos: desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria

Salidas profesionales: cocinero/a



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 **primera quincena de noviembre**.



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

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo



OFERTA FORMATIVA
SEGUNDO
SEMESTRE 2022

¡ PLAZAS LIMITADAS !
SOLICITA TU CURSO



JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo

