



**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

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