

OFERTA FORMATIVA PARA PERSONAS OCUPADAS

PRIMER SEMESTRE 2022

CURSO	HORAS DURACIÓN (P-presenciales/ OL- online)	MODALIDAD	HORARIO (sujeto a modificaciones)	CONTENIDOS
HOTR003PO ELABORACIONES BÁSICAS DE COCINA	40 (30 P + 10 OL)	Semipresencial	L-J, tarde	Elaborar diferentes preparaciones básicas, platos sencillos y postres de cocina, realizando asimismo la preparación, puesta a punto, aprovisionamiento, conservación y manipulación de materias primas
HOTR009PO COCINA COLECTIVA	40 (30 P + 10 OL)	Semipresencial	L-J, tarde	Elaborar menús y ofertas gastronómicas dirigidas a colectividades, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales específicas de cada grupo concreto
HOTR023PO COCTELERÍA	50 (20 P + 30 OL)	Semipresencial	L-J, tarde	Aplicar los fundamentos de la coctelería y confeccionar diferentes tipos de cócteles
MF1111_2 LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (*)	90 P	Presencial	L-J, tarde	Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración
TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS	20 P	Presencial	L-J, tarde	Aplicar las técnicas y procedimientos específicos para realizar la limpieza y puesta a punto de las habitaciones y de las áreas comunes de pisos, cuidando el buen estado de las instalaciones
SERVICIOS DE LAVANDERÍA Y PLANCHA	15 P	Presencial	L-J, tarde	Determinar las técnicas de lavado y planchado más adecuadas y eficientes, así como la correcta aplicación de los productos que existen en el mercado para el tratamiento de los distintos materiales
PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN	20 P	Presencial	L-J, tarde	Especializar en la elaboración de postres específicos para restauración
EL JAMÓN COMO ELEMENTO DINAMIZADOR DEL AGROTURISMO. MÓDULO I: CONOCIMIENTO DEL JAMÓN	30 OL	Online	L-V	Adquirir conocimientos sobre la cultura del jamón ibérico, como modelo de producto tradicional de calidad
EL JAMÓN COMO ELEMENTO DINAMIZADOR DEL AGROTURISMO. MÓDULO II: COMERCIALIZACIÓN DEL JAMÓN	90 (35 P+ 55 OL)	Semipresencial	L-J, tarde	Adquirir conocimientos sobre referencias anatómicas, etapas del corte tradicional, emplatado, corte industrial y conservación del jamón
EL JAMÓN COMO ELEMENTO DINAMIZADOR DEL AGROTURISMO. MÓDULO III: EL JAMÓN COMO ALIMENTO DE ALTA CALIDAD SENSORIAL Y SALUDABLE	20 OL	Online	L-V	Identificar las fases de la cata y valoración del jamón, así como su presentación y servicio
EL JAMÓN COMO ELEMENTO DINAMIZADOR DEL AGROTURISMO. MÓDULO IV: TURISMO DEL JAMÓN	50 OL	Online	L-V	Contextualización del jamón como recurso para el turismo gastronómico

(*) NOTA: La persona interesada indicará en la solicitud si prefiere Alemán o Portugués.

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://extremaduratrabaja.juntaex.es/eshaex>, y 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 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: tanto las fechas de inicio y finalización como el horario 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@extremaduratrabaja.net/ formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net