

## Programación 1<sup>er</sup> semestre de 2024 Centro de Turismo de Alcoy

## Programació 1<sup>n</sup> semestre de 2024 Centre de Turisme d'Alcoy

### FORMACIÓN MODALIDAD PRESENCIAL

#### Cocina

##### Calderos y arroces (12 h)

Del 19 al 21 de febrero de 16.30 a 20.30h

##### Cocina de autor Sol Repsol (4 h)

Día 4 de marzo de 16.30 a 20.30h.

##### Cocina Japonesa: Sushi y Ramen (8h)

Días 8 y 9 de abril de 16.30 a 20.30h.

##### Tapas d'aci (8h)

Días 6 y 7 de mayo de 16.30 a 20.30h.

##### Cocina vegetariana (8h)

Días 27 y 28 de mayo de 16.30 a 20.30h.

#### Sala

##### Coctelería Internacional (4h)

26 de febrero de 16.30 a 20.30h.

##### Cata de aceites de la Comunidad Valenciana y sus aplicaciones culinarias. (4h)

11 de marzo de 16:30 a 20:30h

##### Maridajes con cerveza (4 h.)

13 de mayo de 16:30 a 20:30h

##### Vinos DOP Yecla y Jumilla (4h)

3 de junio de 16:30 a 20:30h

#### Gestión

##### Elaboración y diseño de carta de vinos (4h.)

Día 12 de marzo de 16:30 a 20:30h.

##### Marketing digital en Redes Sociales (8h)

Días 15 y 16 de abril de 16:30 a 20:30h

##### Introducción a las aplicaciones de la IA en Hostelería (4h)

Día 14 de mayo de 16:30 a 20:30h

##### Sostenibilidad y aprovechamiento en la cocina (4h)

Días 20 de mayo 16:30 a 20:30h

#### Formación Complementaria

##### Birding como oferta turística (8 h.)

Día 12 de febrero de 10:00 a 13.00h y de 14:00h a 19:00h

MÁS FORMACIÓN ONLINE EN 

#### Más información:

[cdt\\_alcoi@turismecv.es](mailto:cdt_alcoi@turismecv.es)

Tel. 660 078 087

### FORMACIÓ MODALITAT PRESENCIAL

#### Cuina

##### Calders i arrossos (12 h)

Del 19 al 21 de febrer de 16.30 a 20:30h

##### Cuina d'autor Sol Repsol (4h)

Dia 4 de març de 16.30 a 20:30h.

##### Cuina Japonesa: Sushi i Ramen (8h.)

Dies 8 i 9 d'abril de 16.30 a 20.30h.

##### Tapes d'aci (8h)

Dies 6 i 7 de maig de 16.30 a 20.30h.

##### Cuina vegetariana (8h)

Dies 27 i 28 de maig de 16.30 a 20.30h.

#### Sala

##### Cocteleria Internacional (4h)

26 de febrer de 16.30 a 20.30h.

##### Tast d'olis de la Comunitat Valenciana i les seues aplicacions culinàries. (4h)

11 de març de 16.30 a 20:30h

##### Maridatges amb cervesa (4 h)

13 de maig de 16.30 a 20:30h

##### Vins DOP Iecla i Jumella (4h)

3 de juny de 16.30 a 20:30h

#### Gestió

##### Elaboració i disseny de carta de vins (4h.)

Dia 12 de març de 16.30 a 20:30h.

##### Màrqueting digital en Xarxes Socials (8h)

Dies 15 i 16 d'abril de 16.30 a 20:30h

##### Introducció a les aplicacions de la IA en Hostaleria (4h)

Dia 14 de maig de 16.30 a 20:30h

##### Sostenibilitat i aprofitament en la cuina (4h)

Dies 20 de maig 16.30 a 20:30h

#### Formació Complementària

##### Birding com a oferta turística (8 h.)

Dia 12 de febrer de 10.00 a 13.00h i de 14:00h a 19:00h

MÉS FORMACIÓ EN LÍNIA EN 

**REQUISITOS DE ADMISIÓN:** 1. Realizar inscripción, registrándose en la web [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es) o en la APP "Centros de turismo" adjuntando D.N.I. / N.I.E. y NÓMINA en vigor o autorizar la consulta PAI al rellenar la inscripción. 2. El curso podrá ser anulado si no se completa el número de plazas establecidas. 3. Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4. Los criterios específicos de admisión de participantes y se pueden consultar en [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es). 5. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6. Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está financiada por la Generalitat Valenciana. 7. Imprescindible marcar que le interesa el curso en su zona privada de la web, una vez esté PRESELECCIONAD/A



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

[www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es)

