

PROGRAMA INTEGRAL DE CUALIFICACIÓN Y EMPLEO

Formación Gratuita destinada a jóvenes inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil. Online.

La formación es tutorizada: Tienes un tutor a tu disposición siempre que lo necesites

Tienes cursos de 100, 150, 200 o 250 horas

Realizas una evaluación al final de la acción formativa.

Recibes un diploma acreditativo emitido por Cámara España y Sistema Nacional de Garantía Juvenil.



HOSTELERÍA, TURISMO Y SECTOR SERVICIOS

Acción formativa	Horas	Acción Formativa	Horas
CURSO BÁSICO DE COCINA	150	Gestión de hoteles	100
COCINA CREATIVA	100	Mantenimiento y Limpieza en Alojamientos Rurales	100
MAITRE	100	Inglés Profesional para Servicios de Restauración	100
DESARROLLO DE ITINERARIOS TURÍSTICOS	100	Camarero Servicio de Bar	100
TÉCNICO EN GESTIÓN HOTELERA	150	Camarero Servicio de Sala	100
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES. SECTOR HOSTELERÍA	100	Jefe de Cocina	100
Animación Turística en Hostelería	100	Maître	100
Manipulación de Alimentos: Comidas Preparadas	100	Gobernanta	100
Servicio de Catering	100	Cocina	100
Gestión Gastronómica en Alojamientos Ubicados en Entornos Rurales Y/O Naturales	100	Organización y atención al cliente en pisos y alojamiento	150
Organización y Prestación del Servicio de Recepción en Alojamientos	100	Servicio de Vinos	100
Aprovisionamiento y Montaje para Servicios de Catering	100	Repostería	100
Elaboración de Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones	100	Coctelería	100
Servicio Especializado de Vinos	100	Enología para Cocineros	100
Lengua Extranjera Profesional para Servicios de Restauración	100	Diseño de Interiores en Restauración	100
Control de la Actividad Económica del Bar y Cafetería	100	Marketing Turístico y Gestión de Eventos	100
Cocina Española e Internacional	100	Protocolo en Hoteles	100
Servicios Especiales en Restauración	100	Recepción y Lavado de Servicios de Catering	100
Servicio básico de restaurante-bar	150	Realización de Elaboraciones Básicas y Elementales de Cocina y Asistir en la Elaboración Culinaria	100
Productos culinarios.	200	Preparación y Cata de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas	100
Gestión y Control en Restauración	100	Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones	100
Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Carnes, Aves, Caza	100	Diseño de Productos y Servicios Turísticos Locales	100
Control de Elaboraciones Culinarias Básicas y Complejas	100	Promoción y Comercialización de Productos y Servicios Turísticos Locales	100
Supervisión en el Desarrollo de las Preparaciones Culinarias Hasta su Finalización	100	Asesoramiento, Venta y Comercialización de Productos y Servicios Turísticos	100
Cocina Creativa y de Autor	100	Enología Avanzada	100
Prelaboración y conservación de alimentos.	200	Productos, Servicios y Destinos Turísticos	100
Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arroces y Huevos	100	Planificación, Organización y Control de Eventos	100
Organización de Procesos de Cocina	100	Inglés Profesional para Turismo	100

DISPONEMOS DE UN AMPLIO CATALOGO DE CURSOS DE DIFERENTES AREAS Y SECTORES.
CONSULTANOS



Más Información: T. 947257420 pice@camaraburgos.com