

**INFORMACIÓ E INSCRIPCIÓ:**

CONSELLERIA DE TURISME. CENTRE DE TURISME DE CASTELLÓ.

C/ Pablo Iglesias, 1. 12003, Castellón.

Tel. 964 722 831. Fax 964 722 833

**Documentació necessària:****(La documentació s'ha de fer arribar bé personalment o bé per fax, indicant el curs al qual s'inscriu)**

- Fotocòpia del DNI (les dos cares)
- Acreditació d'estar treballant (fotocòpia nòmina, contracte,...)
- Omplir la fulla de sol·licitud amb l'especificació del nom del curs (la trobarà en el Servei Territorial de Turisme de Castelló i Oficines d'informació Turística de la Província de Castelló)

**MATRÍCULA GRATUÏTA:** Curs finançat pel Fons Social Europeu.**DATA LÍMIT D'INSCRIPCIÓ:** 3 dies hàbils abans de l'inici del curs.

## Programa de Formació Continua de ENERO, FEBRERO Y MARZO DE 2006

CURSO	FECHAS	HORARIO	DIRIGIDO A
Certificado para manipuladores de alimentos.	23 y 24 de enero 20 y 21 de febrero 29 y 30 de marzo	De 16.00 a 20.00 h. (8 h.)	Personal de cocina y sala de bares, restaurantes y hoteles.
Atención telefónica	23, 24, 25 y 26 de enero	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Profesionales del sector turismo.
Gestión informatizada de agendas. Planificación con Outlook	23, 24, 25 y 26 de enero	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Profesionales del sector turismo.
La trufa en la cocina	23 y 24 de enero	De 17.00 a 20.00 h. (6 h.)	Jefes de cocina, cocineros y otros profesionales de la restauración en activo.
Introducción al mundo del vino	Martes y jueves. Del 26 de enero al 7 de febrero	De 09.00 a 12.30 h. (14 h.)	Maitres, jefes de sala, camareros y otros profesionales de la restauración en activo.
Postres, petit fours y bombones	30 de enero	De 10.00 a 14.00 y de 16.00 a 20.00 h. (8 h.)	Jefes de cocina, cocineros y otros profesionales de la restauración en activo.
Informática para principiantes	30, 31 de enero y 1, 2 de febrero	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Profesionales del sector turismo.
El papel del directivo en su equipo de trabajo	31 de enero y 1, 2 de febrero	De 17.00 a 20.00 h. (9 h.)	Propietarios, directivos, gerentes y mandos intermedios del sector turismo.
Aceites y vinagres	1 y 2 de febrero	De 17.00 a 20.00 h. (6 h.)	Personal de cocina y sala de bares, restaurantes y hoteles.
Relaciones públicas	6, 7, 8 y 9 de febrero	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Profesionales del sector turismo.
Nóminas y seguridad social	6, 7, 8 y 9 de febrero	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Personal administrativo de empresas turísticas
Cocina al vacío	6, 7 y 8 de febrero	De 17.00 a 20.00 h. (9 h.)	Jefes de cocina, cocineros y otros profesionales de la restauración en activo.
Cocina de caza. Morella	13 de febrero	De 10.00 a 14.00 y de 16.00 a 20.00 h. (8 h.)	Jefes de cocina, cocineros y otros profesionales de la restauración en activo.
Protocolo en la hostelería	13, 14 y 15 de febrero	De 17.00 a 20.00 h. (9 h.)	Propietarios, directivos, relaciones públicas y otros responsables.
Gestión informatizada de nóminas	13, 14, 15 y 16 de febrero	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Profesionales del sector turismo.
Cava y champagne	14 y 16 de febrero	De 09.00 a 12.30 h. (7 h.)	Maitres, jefes de sala, camareros y otros profesionales de la restauración en activo.
Amadeus iniciación. Reservas aéreas	De lunes a jueves. Del 20 de febrero al 9 de marzo	De 09.00 a 11.00 h. (24 h.)	Personal de agencias de viaje con experiencia profesional inferior a 2 años que posean conocimientos mínimos.
Plan de marketing para una pyme	20, 21, 22 y 23 de febrero	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Propietarios, directivos, gerentes y mandos intermedios del sector turismo
Aperitivos. Fríos y calientes	20, 21, 22 y 23 de febrero	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Jefes de cocina, cocineros y otros profesionales de la restauración en activo.
Iniciación a Sumiller	Martes y Jueves. Comienzo el 21 de febrero	De 09.00 a 12.30 h. (200 h.)	Jefes de economato y bodega, jefes de sala, maitres y camareros
Gestión de recursos humanos	27, 28 de febrero y 1, 2 de marzo	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Propietarios, directivos, gerentes, jefes de departamento de RRHH y otros profesionales del sector turismo.
Montaje de buffet	27, 28 de febrero y 1 de marzo	De 17.00 a 20.00 h. (9 h.)	Jefes de cocina, cocineros y otros profesionales de la restauración en activo.
Bebidas aperitivas	2 de marzo	De 16.00 a 20.00 h. (4 h.)	Maitres, jefes de sala, camareros y otros profesionales de la restauración en activo.
Fidelización de clientes en hoteles	6, 7, 8 y 9 de marzo	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Profesionales del sector turismo
La carta de aguas	8 y 9 de marzo	De 17.00 a 20.00 h. (6 h.)	Maitres, jefes de sala, camareros y otros profesionales de la restauración en activo.
Cómo aumentar la productividad laboral	13, 14 y 15 de marzo	De 17.00 a 20.00 h. (9 h.)	Propietarios, directivos, gerentes y mandos intermedios del sector turismo
Decoración en establecimientos turísticos	13, 14, 15 y 16 de marzo	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Profesionales del sector turismo.
Elementos de seguridad para internet y correo electrónico	13, 14 y 15 de marzo	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Profesionales del sector turismo.
Algas: Usos y aplicaciones culinarias	13, 14 y 15 de marzo	De 17.00 a 20.00 h. (9 h.)	Jefes de cocina, cocineros y otros profesionales de la restauración en activo.
Organización de banquetes	27, 28 y 29 de marzo	De 09.00 a 13.00 h. (12 h.)	Responsables de establecimientos de restauración, jefes de comedor y otros profesionales en activo
Protocolo Excrito. Herramientas informáticas para la correspondencia comercial	27, 28, 29 y 30 de marzo	De 17.00 a 20.00 h. (12 h.)	Profesionales del sector turismo.