

Sumiller I

Fechas: (Grupo 1) 21 de abril al 21 de mayo de 2008.
(Grupo 2) 9 septiembre al 2 octubre de 2008.

Duración: 41h (L, Mi, J de 5h a 8h y de 9h a 12h)

Docencia: José Luis Aleixandre– Catedrático de UPV

Impartición: ASEMHTSA, Edif. CSI-COM.

Objetivos: Dotar a los participantes de los conceptos básicos del mundo del vino: elaboración, crianza, principales variedades de uva, zonas de producción, etc, así como de su maridaje y servicio del vino.

Sumiller IV

Fechas: 6 al 29 de mayo de 2008.

Duración: 41h (martes, miércoles y jueves de 9h a 12h).

Docencia: Sumiller Formación, M^a Luisa Martín.

Impartición: ASEMHTSA, Edif. CSI-COM.

Objetivos: Dotar a los trabajadores de hostelería con conocimientos y/o experiencia como Sumiller, de aspectos y conceptos que les posibiliten una mejora en su competencia. Se realizarán catas y servicio de: te, cervezas, café, aguas, corte de jamón...

Certificado Manipulador de alimentos

Fechas: Se realiza un curso cada mes.

Duración: 8 /12h (2/3sesiones de 4 horas).

Docencia: Joana Minerva Pons (Técnico Higiene Alimentaria de ASEMHTSA).

Impartición: ASEMHTSA, Cdt "Alquería del Duc", o en establecimientos de hostelería a partir de 15 alumnos.

Objetivos: Obtener los conocimientos necesarios para prevenir el riesgo de tóxicoinfecciones alimentarias.

Información General:

Matrícula: Gratuita, financiada por el Servef.

Requisitos:

Ser trabajador en activo del sector de hostelería (Manipulador de Alimentos también para desempleados).

Presentar la siguiente documentación con anterioridad al curso:

Ficha de inscripción.

Fotocopia DNI.

Fotocopia de la tarjeta sanitaria.

Fotocopia nómina o cupón de autónomo.

Inscripción e Información:

Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Safor.



Mati Pinilla García (Técnico de Turismo)
Plaça de la Llum nº 6, Edif CSI(Polígono Alcodar)
Gandía 46701 (Valencia)
Tel: 96.287.47.11 / 609.62.44.58
Fax: 96.286.54.13
mati.tec.turismo@asemhtsa.com

Gestiona y colabora:

Expectación Rodríguez (Dpto Formación)
Tel: 96 380.74.37 / 655.32.49.35
Fax: 96 342 35 88
expectacion.rodriguez@afodes.org

CURSOS DE FORMACIÓN PARA HOSTELERÍA



Velamos por el prestigio de la profesión

Calidad a través de la formación

Prevención de Riesgos Laborales

Fechas: mayo a noviembre 2008.

Duración: 600h (Teleformación).

Docencia: Método.

Objetivos: Capacitar al alumno para desarrollar las funciones de nivel Superior de los Servicios de Prevención. El alumno obtendrá un conocimiento multidisciplinar en la labor preventiva que le capacite para abordar la prevención de riesgos laborales, conocer las prácticas y usos de la gestión de la prevención.

Especialidades: Higiene Industrial, Seguridad, Ergonomía y Psicología aplicada.

Requisitos especiales: Poseer diplomatura o licenciatura, para acceder al examen presencial.

Cocina

Fechas: (Grupo 1) 7 de mayo al 31 de julio de 2008.
(Grupo 2) septiembre de 2008.

Duración: 200h.

Docencia: Por determinar.

Objetivos: Conocer los ingredientes que conforman nuestra variada gastronomía, así como los utensilios y técnicas necesarias para saber combinarlos correctamente.

* Manipular debidamente los alimentos, según los estándares higiénicos.

* Elaboración de platos sofisticados y presentaciones atractivas.

* Gestión y administración de un negocio culinario.

* Características principales de la gastronomía europea y nuevas tendencias culinarias: nuevos productos, técnicas creativas

Norma Iso 9001 para hostelería

Fechas: (Grupo 1) 13 de mayo al 11 de julio de 2008.
(Grupo 2) octubre de 2008.

Duración: 80h.

Docencia: Por determinar.

Objetivos: Adquirir conceptos, métodos y técnicas para poder aplicar estrategias de calidad total en una empresa, encaminadas a elevar el nivel en todo el proceso, conociendo herramientas de control de calidad, así como la serie de normas ISO-9.001.

APPCC, Implantación y seguimiento

Fechas: (Grupo 1) 5 de mayo al 12 de junio de 2008.
(Grupo 2) 27 de octubre al 4 de diciembre 2008

Duración: 150h.

Docencia: Joana Minerva Pons (Técnico Higiene Alimentaria de ASEMHTSA).

Objetivos: El alumno deberá ser capaz de identificar el punto, la etapa o procedimiento del proceso considerado en el que se pueda ejercer control y prevenirse un riesgo relacionado con el producto, eliminarse el riesgo o reducirlo a niveles aceptables.

Inglés para hostelería (completo)

Fechas: 21 de abril al 19 de junio de 2008.

Duración: 80h. Tutorías lunes, martes y jueves.

Docencia: Mati Pinilla García (Técnico de Turismo de ASEMHTSA)

Objetivos: Dotar al alumno de los principios básicos del idioma, adquiriendo nociones sobre la formación de frases, utilización de verbos y fórmulas de presentaciones, peticiones, sugerencias, además de vocabulario básico y específico para los hosteleros.

Tapas, pinchos y canapes

Fechas: 12 de mayo al 2 junio

Duración: 21h (7 sesiones, lunes y miércoles).

Docencia: Miguel Fons Martínez (Restaurante Puerta del Sol, Playa de Tavernes).

Impartición: Lunes: Rte Pepito la Flor (playa de Gandía).
Miércoles: Pendiente de confirmar

Objetivos: Enseñar los conocimientos y habilidades necesarias para ser capaces de optimizar el servicio de mostrados a partir de la elaboración de excelentes tapas, pinchos y canapés.

Repostería

Fechas: 27 de octubre al 26 de noviembre de 2008

Duración: 31h (10 sesiones de 3 horas, 2 días semana)

Docencia: Miguel Fons Martínez (Restaurante Puerta del Sol, Playa de Tavernes).

Impartición: Restaurante asociado, por determinar.

Objetivos: Adquirir los conocimientos, habilidades y técnicas necesarias para elaborar productos de repostería.

Coctelería

Fechas: Mayo-junio.

Duración: 22h.

Docencia: Por determinar.

Impartición: ASEMHTSA, Edif. CSI-COM.

Objetivos: Adquirir los conceptos básicos y las técnicas específicas de la coctelería moderna, para aplicarlas en el puesto de trabajo.