

oferta de cursos '2008

NOM: _____

ADREÇA: _____

C P : _____ POBLACIÓ: _____

TELEFON PARTICULAR: _____ E-MAIL: _____

EMPRESA: _____

ADREÇA: _____

C P : _____ POBLACIÓ: _____

TELEFON: _____ FAX: _____ E-MAIL: _____

CUINA I RESTAURACIÓ

1	ELABORACIÓ 40 MENÚS PEL DIA A DIA DEL RESTAURANT	20 H	<input type="checkbox"/>
2	REBOSTERIA-PASTISSERIA	20 H	<input type="checkbox"/>
3	TAPES I ENTREMESOS	24 H	<input type="checkbox"/>
4	CUINA CREATIVA	20 H	<input type="checkbox"/>
5	HOSTALERIA-SERVEIS DE MENJARS I BEGUDES: ENTRANTS FREDS I CALENTS	20 H	<input type="checkbox"/>
6	CUINA III	37 H	<input type="checkbox"/>
7	CUINA REGIONAL	28 H	<input type="checkbox"/>
8	CAP DE SALAS DE RESTAURACIÓ	30 H	<input type="checkbox"/>
9	SUMILLER I	28 H	<input type="checkbox"/>

ALTRES

10	CERTIFICAT MANIPULADOR D'ALIMENTS	10 H	<input type="checkbox"/>
11	PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS	30 H	<input type="checkbox"/>
12	COMPTABILITAT EN GENERAL	30 H	<input type="checkbox"/>
13	PREVENCIÓ D'INCENDIS	30 H	<input type="checkbox"/>
14	INGLÉS	40 H	<input type="checkbox"/>
15	RELACION PÚBLIQUES I PROTOCOL EMPRESARIAL	30 H	<input type="checkbox"/>

.- ALTRES PROPOSTES: _____



ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS D'HOSTALERIA
DE LA PROVÍNCIA DE TARRAGONA

Rambla Nova 114 • 43001 Tarragona • Tel: 977 239 600 • Fax: 977 224 350

www.aeht.es • formacio@aeht.es