

aula de formació

Calendari de formació tardor 2011

CURS	HORES	INICI	FINAL	HORARI	DIES
PREPARAR AMB ÈXIT UNA CARTA DE BEGUDES I VINS	20	10/10	20/10	16:30-19:50	Dilluns 10, dimarts 11, dilluns 17, dimarts 18, dimecres 19, dijous 20
<i>PONENTS: ERIC OLIU (1er Maître i sumiller Celler Can Roca), MARIUS FUERTES (consultor, enòleg, expert en begudes, ventes i costos)</i>					
CONTROL DE COSTOS EN RETAURACIÓ	20	24/10	8/11	17:00-19:30	Dilluns 24, dimarts 25, dimecres 26, dijous 27, dimecres 2, dijous 3, dilluns 7, dimarts 8
<i>PONENTS: JOAN R. MESTRES (especialista econòmic sector hostaleria), QUIM OLIU (consultor hostaleria)</i>					
INTOLERANCIES ALIMENTÀRIES	8	14/11	16/11	16:30-19:50	Dilluns, dimarts i dimecres
<i>PONENTS: DANIEL ABARCA (veterinari consultor), JULI PILA (assessor gastronòmic)</i>					
<i>* Aula de formació: - a Tarragona, Aula Miquel Viñes (Pol.Riu-Clar, cl del Ferro).</i>					

ALTRES CURSOS

CUINA MEDITERRÀNIA/ ARROSSOS DEL MON / COCTELERIA / REBOSTERIA / TAPES I ENTREMESOS

- en l'Aula Aplitec, El Vendrell (Albinyana, 33 passatge).

ATENCIÓ AL CLIENT: QUALITAT DE SERVEI/ DIETÈTICA I NUTRICIÓ / HIGIENE ALIMENTÀRIA I MANIPULACIÓ D'ALIMENTS / SISTEMES DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA / PRL I PLANS D'EMERGENCIA / SISTEMA APPCC

- en l'Aula a distància Gextion.

!!! inscriu-te . . . places limitades!!!

Per mes informació i inscripcions: AULA DE FORMACIÓ AEH

AULA AEH
Judith Mateu
977 239 600
formacio@aeht.es

GEXTION
Quim Oliu
93.476.67.48
oliu@gextion.com

AULA APLITEC
Emma Espejo
977 665 152
emma@aplitecformacion.com

Formació subvencionada per:

 Generalitat de Catalunya
Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya

Entitats col·laboradores a l'Aula de Formació:

