

NOMBRE:	_____
DIRECCIÓN:	_____
C.P.:	_____ POBLACIÓN: _____
TELEFONO PARTICULAR:	_____
EMPRESA:	_____
DIRECCIÓN:	_____
C.P.:	_____ POBLACIÓN: _____
TELEFONO:	_____ FAX: _____ NºPARTICIPANTES: _____

oferta de cursos

IDIOMAS

1, INGLES	40 H	<input type="checkbox"/>
2, ALEMAN	40 H	<input type="checkbox"/>
3, FRANCES	40 H	<input type="checkbox"/>
4. RUSSO	40 H	<input type="checkbox"/>

GESTION

1, GESTION EMPRESARIAL EN PYMES DE HOSTELERIA	50 H	<input type="checkbox"/>
2, PREVENCION DE RIESGOS LABORALES	30 H	<input type="checkbox"/>
3. MANIPULADORES ALIMENTOS – HIGIENE ALIMENTARIA	10 H	<input type="checkbox"/>
4. ATENCIÓN AL CLIENTE	30 H	<input type="checkbox"/>
5. SISTEMAS DE CALIDAD PARA RESTAURANTES	10 H	<input type="checkbox"/>

INFORMATICA

1, INFORMATICA BASICA APLICADA A HOSTELERIA	40 H	<input type="checkbox"/>
2, OFIMATICA APLICADA A HOSTELERIA	40 H	<input type="checkbox"/>

RESTAURACIÓN

1, AYUDANTES DE COCINA	40 H	<input type="checkbox"/>
2, MONOGRÁFICOS DE COCINA	20-40 H	<input type="checkbox"/>
3, REPOSTERIA	40 H	<input type="checkbox"/>
4, COCINA Y ENVASADIO AL VACIO	20 H	<input type="checkbox"/>
5, DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	30 H	<input type="checkbox"/>
6, AYUDANTES DE CAMARERO	40 H	<input type="checkbox"/>
7, BARMAN	40 H	<input type="checkbox"/>
8, ORGANIZACIÓN DE SALA: MAITRE	40 H	<input type="checkbox"/>
9, SUMILLER: FORMACION BASICA	40 H	<input type="checkbox"/>
10, SUMILLER: NIVEL AVANZADO	40 H	<input type="checkbox"/>
11, SUMILLER: NIVEL SUPERIOR	100 H	<input type="checkbox"/>

HOSPEDAJE

1, CAMARERA DE PISOS	40 H	<input type="checkbox"/>
2, GOBERNANTA	40 H	<input type="checkbox"/>

* PERIODO DEL AÑO MAS ADECUADO PARA REALIZAR LOS CURSOS:

ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC

* JORNADA Y DURACION IDONEA PARA LOS CURSOS:

MAÑANAS / TARDES ... 2H / 3H / 4H / 5H

