



### PROGRAMA FORMATIVO PARA PERSONAS OCUPADAS 2019

ACCION FORMATIVA (EF) <sup>1</sup>	MODALIDAD	DURACION <sup>3</sup>	HORARIO <sup>2</sup>	INICIO PREVISTO <sup>2</sup>	FIN PREVISTO <sup>2</sup>
HOTR020PO COCINA PARA CELÍACOS	Presencial	35 h	M y J 16:00 a 20:00 h	Primera quincena septiembre	Segunda quincena septiembre
HOTA004PO PROTOCOLOS EN HOSTELERÍA	Presencial	25 h	L y X 16:00 a 20:00 h	Segunda quincena septiembre	Primera quincena octubre
HOTR003PO ELABORACIONES BÁSICAS DE COCINA	Semipresencial	40 h (30 P+10 OL)	16:00 a 20:00 h	Primera quincena septiembre	Segunda quincena octubre
HOTR023PO COCTELERÍA	Semipresencial	50 h (20 P+30 OL)	16:00 a 20:00 h	Segunda quincena septiembre	Segunda quincena octubre
HOTR057PO PREPARACIÓN DE APERITIVOS	Semipresencial	40 h (15 P+25 OL)	16:00 a 20:00 h	Segunda quincena septiembre	Segunda quincena octubre
HOTR006PO APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS BÁSICOS EN COCINA	Semipresencial	60 h (40 P+20 OL)	16:00 a 20:00 h	Segunda quincena septiembre	Segunda quincena noviembre
HOTR004PO SERVICIOS BÁSICOS DE BARRA EN RESTAURACIÓN	Semipresencial	40 h (15 P+25 OL)	16:00 a 20:00 h	Segunda quincena septiembre	Segunda quincena octubre
HOTR009PO COCINA COLECTIVA	Semipresencial	40 h (30 P+10 OL)	16:00 a 20:00 h	Segunda quincena septiembre	Segunda quincena octubre
HOTR058PO PREPARACIÓN DE BUFFET	Semipresencial	40 h (15 P+25 OL)	16:00 a 20:00 h	Segunda quincena septiembre	Segunda quincena octubre
HOTR007PO COCINA AL VACÍO	Semipresencial	20 h (5 P+ 15 OL)	16:00 a 20:00 h	Segunda quincena septiembre	Segunda quincena octubre

- (1) EF corresponde a la especialidad formativa.
- (2) Tanto el horario como la fecha de inicio son previstos, y están sujetos a modificaciones puntuales. En los cursos semipresenciales el horario corresponde a las horas presenciales, y los días se establecerán una vez iniciado el curso.
- (3) En modalidad semipresencial se indica con P-horas presenciales/ OL-horas online.

Las personas interesadas en participar deben cumplimentar la correspondiente solicitud, que pueden descargar en la web <http://extremaduratrabaja.juntaex.es/>, y presentarla por cualquiera de los siguientes medios: directamente en la Escuela (en horario de 9:00 a 14:00 h y de 16:00 a 20:00 h), en su centro de empleo más cercano o por correo electrónico a [formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net). El plazo de solicitud está abierto **hasta completar plazas**.

Deberá aportarse junto a la solicitud **CV actualizado y copia de documentación acreditativa** de condición de persona ocupada. No se aceptarán solicitudes con la documentación incompleta.

#### MÁS INFORMACIÓN:

Avenida del Río, s/n. 06800 Mérida (Badajoz). Tlf. 924 488 100  
E-mail: [eshaex@extremaduratrabaja.net](mailto:eshaex@extremaduratrabaja.net)/  
[formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net)