



CdT "Domingo Devesa" Benidorm



Javier Olleros

28.11.2017

De 9:30 a 13:30 horas



Iván Cerdeño

23.10.2017

De 9:30 a 13:30 horas



Raúl Resino

11.12.2017

De 9:30 a 14:30 horas



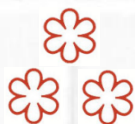
*Nacho Baucells y
Hernán Luchetti*

27.11.2017

De 9:30 a 13:30 horas

Jornadas de "Cocina de Autor"

Hernan Luchetti



EL CELLER DE CAN ROCA

cellercanroca.com



Nacho Baucells



En los fogones, a cargo del catalán Nacho Baucells y el argentino Hernán Luchetti, se mezclan lo viejo y lo nuevo; las cazuelas y los matraces; el olor a guiso y a laboratorio; algunos cocineros trabajan con pinzas, cuentagotas, humo y productos cocidos al vacío; otros limpian chopitos, elaboran láminas de hojaldre delgadas como papel de fumar y durante horas amasan pequeñas y perfectas bolas para el aperitivo.



Lunes 27 de noviembre, de 9:30 a 13:30 horas en las instalaciones del CdT "Domingo Devesa" Benidorm.

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la APP móvil Centros de Turismo o en www.cdt.gva.es, 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en www.cdt.gva.es. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos a un curso 3 días antes de su inicio, vía web, correo-e o por teléfono. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana.



NUEVA
APP

**DESCARGA
TU FUTURO
PROFESIONAL**

Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería, con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es



Centro: CdT Benidorm

FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO
DIRIGIDA A PROFESIONALES DEL SECTOR TURÍSTICO OCUPADOS/AS

PROGRAMACIÓN SEGUNDO SEMESTRE 2017:

COCINA

Curso: Cocina de Autor: [Javier Olleros.](#)

Restaurante: [Culler de Pau. Pontevedra](#)

Objetivos: Dar a conocer la Cocina de Javier Olleros, con 1 estrella Michelin, uno de los chefs destacados en las mejores guías gastronómicas, al frente del restaurante "Culler de Pau", en Pontevedra.

Más información del restaurante y el ponente en: cullerdepau.com

Fechas: 28/11/2017. Martes.

Duración: 4 horas.

Horario: De 9:30 a 13:30 horas. Martes.

Formador/a: **Javier Olleros. Culler de Pau. Pontevedra**

Dirigido a: Jefes/as de Cocina, Cocineros/as y trabajadores/as del sector de hostelería, ocupados/as.

Centro: CdT Benidorm

FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO
DIRIGIDA A PROFESIONALES DEL SECTOR TURÍSTICO OCUPADOS/AS

PROGRAMACIÓN SEGUNDO SEMESTRE 2017:

COCINA

Curso: Cocina de Autor: [Raul Resino.](#)

Restaurante: [Raul Resino. Castellón](#)

Objetivos: Dar a conocer la Cocina de Raul Resino, con 1 estrella Michelin, uno de los chefs destacados en las mejores guías gastronómicas, al frente del restaurante "Raul Resino", en Castellón.

Más información del restaurante y el ponente en:

restauranteraulresino.com

Fechas: 11/12/2017. Lunes.

Duración: 5 horas.

Horario: De 9:30 a 14:30 horas. Lunes.

Formador/a: **Raul Resino. Raul Resino. Castellón**

Dirigido a: Jefes/as de Cocina, Cocineros/as y trabajadores/as del sector de hostelería, ocupados/as.