



OFERTA CURSOS 2.009/2.010

FORMACIÓN NO REGLADA

CURSOS DE CATALOGO MODULAR SUBVENCIONADOS AL 100% GRATUITOS PARA TRABAJADORES EN ACTIVO.

KATALOGO MODULARREKO DOHAINEKO KURTSOAK IHARDUNEAN DAUDEN LANGILEENTZAT

CURSILLOS	HORAS	FECHAS
▪ Técnicas culinarias aplicadas a hortalizas, arroces, pastas y huevos	80 HORAS	Del 28-09-09 al 02-11-09
▪ Masas de bizcochos escaldadas, postres de cocina y salsas dulces de acompañamiento	80 HORAS	Del 19-10-09 al 19-11-09
▪ Técnicas culinarias aplicadas a pescados y mariscos.	80 HORAS	Del 03-11-09 al 09-12-09
▪ Técnicas culinarias aplicadas a carnes, aves y caza	80 HORAS	Del 10-12-09 al 28-01-10
▪ Masas quebradas, hojaldradas y fermentadas de pastelería y repostería	70 HORAS	Del 11-01-10 al 09-02-10
▪ Elaboraciones culinarias aplicadas a pescados y mariscos.	80 HORAS	Del 01-02-10 al 09-03-10
▪ Rellenos básicos de pastelería, espumas, semifríos, sorbetes y helados	70 HORAS	Del 22-02-10 al 23-03-10
▪ Elaboraciones culinarias aplicadas a carnes, aves y caza	80 HORAS	Del 10-03-10 al 04-05-10
▪ Elaboraciones culinarias aplicadas a hortalizas, arroces, pastas y huevos	80 HORAS	Del 09-03-09 al 08-06-09

CURSOS DE CATALOGO MODULAR SUBVENCIONADOS AL 100% GRATUITOS PARA TRABAJADORES EN ACTIVO.

KATALOGO MODULARREKO DOHAINEKO KURTSOAK IHARDUNEAN DAUDEN LANGILEENTZAT

- **Horario de cursos: De lunes a jueves de 16:00 a 20:00 horas Pendientes de ser solicitados al Departamento de Educación y Hobetuz**
- **Horario de atención para las inscripciones: de lunes a viernes de 9:30 a 13:30 en la Escuela de Hostelería de Gamarra, o en el 945-258025 preguntando por Jokin. Las fechas pueden ser modificadas debido a la no formación de grupo y/o necesidades del centro.**



- **Betebeharrak:** lanean egotea edo zure gaitasun profesionala hobetu nahi izatea (kurtso hauek Eusko Jaurlaritzak onartzen duen gaitasun profesionala lortzeko kredituak dira).
- **Requisitos:** estar trabajando o querer mejorar tu cualificación (estos cursos son créditos que te permitirán acceder a una cualificación profesional reconocida por el Gobierno Vasco)
- **PLAZAS LIMITADAS/ PARTE HARTZE MUGATUA. LOS GRUPOS SE REALIZARAN POR ORDEN RIGUROSO DE SOLICITUD DE RESERVAS**
- Las fechas pueden ser modificadas debido a la no formación de grupo y/o por necesidades propias del centro.
- Hasierako datek aldaketaren bat edo beste izan dezakete, taldeak osatu gabe egoteagatik edo eskolaren behar izanen batengatik

CICLO FORMATIVO DE RESTAURACIÓN EN MODALIDAD DE OFERTA PARCIAL

- **Modulo a impartir durante el curso 2009-2010: PROCESOS DE SERVICIO (300 horas) y MARKETING EN RESTAURACIÓN (140 horas)**
- **Requisito de acceso: Bachillerato o equivalente; COU, FP II, REM II, Acceso a la universidad.**
- **Horario; Lunes de 16:00 a 20:00 horas (Marketing en restauración) y martes, miércoles, jueves de 16:00 a 20:00 horas (Procesos de Servicio)**
- **Calendario: Del 5 de octubre al 26 de mayo según calendario escolar del centro**
- **Matricula en del 15 al 24 de Septiembre**

En estos módulos se imparten todos los contenidos relacionados con la cocina del ciclo de grado superior de Hostelería, son estudios oficiales, y si se supera el módulo conlleva la certificación oficial correspondiente.