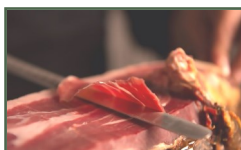


Cursos gratuitos, en modalidad presencial y online, dirigidos prioritariamente a personas desempleadas, con preferencia de acceso a profesionales de los sectores de Hostelería y Turismo, de Industrias Alimentarias y Agrario, y profesionales de cualquier sector en situación de desempleo.

Se desarrollarán a partir de la **segunda quincena de septiembre**



La Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX), situada en Mérida (Badajoz), en la Avenida del Río, junto al Palacio de Congresos y Exposiciones, es un Centro Integrado de Formación adscrito al Servicio Extremeño Público de Empleo (SEXPE), dirigido a formar a aquellas personas que conciben la hostelería y el turismo como una salida profesional.

**MÁS INFORMACIÓN:**

Avenida del Río, s/n. 06800 Mérida (Badajoz)

**Teléfonos:** 924488100/ 924488118/  
924488103/ 924488135

**E-mails:** eshaex@extremaduratrabaja.net/  
formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net

## OFERTA FORMATIVA SEGUNDO SEMESTRE 2022

¡ PLAZAS LIMITADAS !  
**SOLICITA TU CURSO**

## CURSOS DESTINADOS A PERSONAS DESEMPLEADAS

| CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD                  | Nº HORAS           | HORARIO   |
|--|--------------------|-----------|
| HOTR0608 SERVICIOS DE RESTAURANTE (NIVEL 2)      | 590 h presenciales | L-V tarde |
| HOTR0108 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (NIVEL I) | 360 h presenciales | L-V tarde |



**Solicitudes:** pueden descargarse en la web <http://extremaduratrabaja.juntaex.es/eshaex>, presentarse en la Escuela, en cualquier Centro de Empleo o por correo electrónico a [formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net).

**Documentación a entregar** junto a la solicitud:

- ◇ Fotocopias de curriculum actualizado, tarjeta de demanda de empleo, titulación, DNI y certificado de empadronamiento.

**Plazo de solicitud:** hasta completar plazas (15 plazas para los cursos presenciales/ 30 plazas para los cursos online).

**Inicio previsto:** tanto las fechas de inicio y finalización como el horario se concretarán cuando se cubran todas las plazas disponibles.

| PROGRAMAS FORMATIVOS   | Nº HORAS            | HORARIO    |
|--|---------------------|------------|
| HOTU001PO ECOTURISMO   | 60 h online         | L-V mañana |
| HOTR070PO COCINA DE CAZA, SETAS Y TRUFAS   | 40 h presenciales   | L-V mañana |
| HOTR009PO COCINA COLECTIVA   | 40 h (30 p + 10 OL) | L-V mañana |
| MF1062_3 CATA DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA   | 60 h presenciales   | L-V mañana |
| HOTR18 ELABORACIONES GASTRONÓMICAS A LA VISTA DEL CLIENTE. PLATOS MINUTO   | 15 h presenciales   | L-V mañana |
| INAF022PO ELABORACIÓN DE BOMBONES  | 20 h presenciales   | L-V mañana |
| HOTR029PO EL SERVICIO DE COCINA EN CENTROS SANITARIOS Y SOCIOSANITARIOS  | 100 h presenciales  | L-V mañana |
| MF1068_3 CONTROL DE PROCESOS EN PISOS  | 150 h presenciales  | L-V mañana |
| HOTR14 DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚS PARA POBLACIÓN INFANTIL  | 20 h presenciales   | L-V mañana |
| HOTR15 DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚS PARA POBLACIÓN ADULTA  | 20 h presenciales   | L-V mañana |
| HOTR 71PO IDENTIFICACIÓN DE LOS ALÉRGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN | 10 h presenciales   | L-V tarde  |
| HOTR43 COMUNICACIÓN AL CLIENTE DE LA INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS   | 6 h presenciales    | L-V tarde  |
| HOTT002PO ANIMACIÓN TURÍSTICA  | 50 h presenciales   | L-V tarde  |
| INAF005PO ELABORACIÓN DE PAN CON MASA MADRE  | 20 h presenciales   | L-V tarde  |