

## NUEVOS CURSOS GRATUITOS DESTINADOS A PERSONAS OCUPADAS 2023

### SEGUNDO SEMESTRE DE 2023

CÓDIGO- NOMBRE ACCIÓN	CONTENIDOS	DURACIÓN (P= horas presenciales/ OL= horas online)	FECHA INICIO PREVISTA	HORARIO PREVISTO
<b>HOTR067PO SUPERVISIÓN DE TAREAS DE COCINA DE LA RESTAURACIÓN ORGANIZADA</b>	Conocer los procedimientos de organización y gestión del funcionamiento de la cocina del establecimiento de restauración organizada, que deben ser controlados para su correcto servicio	55 horas (35 presenciales + 20 online)	Octubre 2023	L-J tarde
<b>HOTR057PO PREPARACIÓN DE APERITIVOS</b>	Realizar y presentar aperitivos sencillos de elaboración básica, de acuerdo con la definición del producto	40 horas (15 presenciales + 25 online)		
<b>HOTR46 COCINA DE TEMPORADA</b>	Adquirir los conocimientos, destrezas y habilidades necesarios para elaborar las principales recetas, de la cocina de temporada	30 horas (7 presenciales + 23 online)		

Las personas interesadas en participar deben cumplimentar la correspondiente solicitud, y presentarla directamente en la ESHAEX (horario de 9:00 a 14:00 h y de 16:00 a 20:00 h), en cualquier registro de la Junta de Extremadura o por correo electrónico a [formacion.eshaex@extremaduratrabajo.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabajo.net).

Deberá aportarse junto a la solicitud CV actualizado, copias de DNI y de documentación acreditativa de condición de persona ocupada.

Plazo de solicitud: desde el 26 de junio de 2023 hasta completar plazas. Tanto la fecha de inicio como el horario son previstos, y están sujetos a modificaciones puntuales.

#### Más información:

Avenida del Río, s/n. 06800 Mérida (Badajoz). Teléfonos: 924488100/ 924488118/ 924488103/ 924488135

E-mails: [eshaex@extremaduratrabajo.net](mailto:eshaex@extremaduratrabajo.net)/ [formacion.eshaex@extremaduratrabajo.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabajo.net)