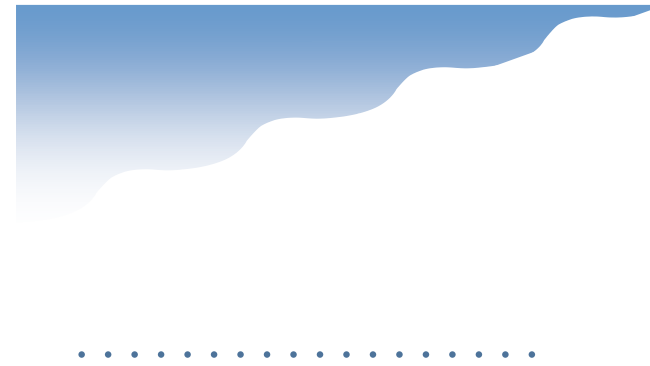
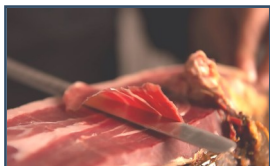
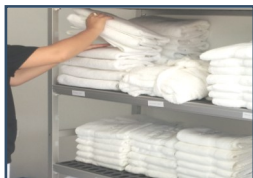
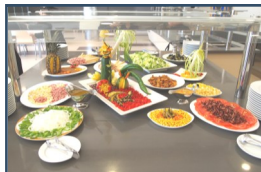


► Cursos gratuitos, en modalidad presencial y online, dirigidos prioritariamente a personas ocupadas y desempleadas, con preferencia de acceso a profesionales en activo de los sectores de Hostelería y Turismo, de Industrias Alimentarias y Agrario, y profesionales de cualquier sector en situación de desempleo.



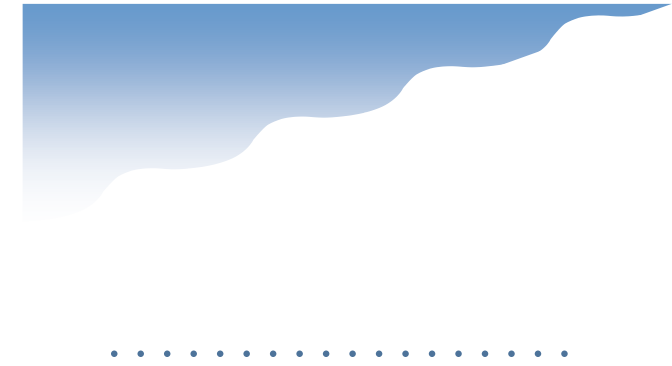
► La Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX), situada en Mérida (Badajoz), en la Avenida del Río, junto al Palacio de Congresos y Exposiciones, es un Centro Integrado de Formación adscrito al Servicio Extremeño Público de Empleo (SEXPE), dirigido a formar a aquellas personas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

MÁS INFORMACIÓN:

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

Teléfonos: 924488100/ 924488103/ 924488135

E-mail: [eshaex@extremaduratrabaja.net/](mailto:eshaex@extremaduratrabaja.net)
formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net



**OFERTA FORMATIVA
 PRIMER SEMESTRE 2022**

¡ ÚLTIMAS PLAZAS!

DESTINADOS A PERSONAS DESEMPLEADAS	Nº HORAS
HOTR0208 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (NIVEL 1)	300 h presenciales
HOTA0108 OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS (NIVEL 1)	390 h presenciales
UF0069 ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES (NIVEL 2)	40 h presenciales
MF0256_1 ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA (NIVEL 1)	180 h presenciales
UF0071 COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL (NIVEL 2)	80 h presenciales
UF0070 COCINA CREATIVA O DE AUTOR (NIVEL 2)	30 h presenciales
MF1047_2 BEBIDAS (NIVEL 2)	80 h presenciales
MF1046_2 TÉCNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y MESA (NIVEL 2)	70 h presenciales

DESTINADOS A PERSONAS OCUPADAS	Nº HORAS
HOTA001PO TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS	20 horas presenciales
HOTA006PO SERVICIOS DE LAVANDERÍA Y PLANCHA	15 horas presenciales
EL JAMÓN COMO ELEMENTO DINAMIZADOR DEL AGROTURISMO. MÓDULO I: CONOCIMIENTO DEL JAMÓN	30 horas online
EL JAMÓN COMO ELEMENTO DINAMIZADOR DEL AGROTURISMO. MÓDULO II: COMERCIALIZACIÓN DEL JAMÓN	90 horas (35 presenciales + 55 online)
EL JAMÓN COMO ELEMENTO DINAMIZADOR DEL AGROTURISMO. MÓDULO III: EL JAMÓN COMO ALIMENTO DE ALTA CALIDAD SENSORIAL Y SALUDABLE	30 horas online
EL JAMÓN COMO ELEMENTO DINAMIZADOR DEL AGROTURISMO. MÓDULO IV: TURISMO DEL JAMÓN	50 horas online
HOTR054PO PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN	20 horas
HOTR003PO ELABORACIONES BÁSICAS DE COCINA	40 horas (30 presenciales + 10 online)
HOTR023PO COCTELERÍA	50 horas (20 presenciales + 30 online)
HOTR009PO COCINA COLECTIVA	40 horas(30 presenciales + 10 online)
MF1111_2 LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (ALEMÁN O PORTUGUÉS)	90 horas presenciales



⇒ **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.

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

◇ **Cursos para desempleados:** fotocopias de curriculum actualizado, tarjeta de demanda de empleo, titulación, DNI y certificado de empadronamiento.

◇ **Cursos para ocupados:** fotocopias de curriculum actualizado y de documento que acredite la condición de persona ocupada (cabecera de nómina, contrato, vida laboral o similar).

⇒ **Plazo de solicitud:** hasta completar plazas (15 o 20 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.