

DESCENTRALIZACIÓN CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA

ÁREA DE FORMACIÓN

4 MARZO 2016

OBJETIVO

Dentro del *Plan Estratégico de Turismo 2015-2019* se inscribe el *Programa de Impulso a la Formación y Empleabilidad del Sector Turístico,* el cual tiene como objetivo principal aumentar la cualificación y la profesionalidad del sector e intensificar su empleabilidad mediante la mejora, adecuación, diversificación y deslocalización de sus necesidades formativas.

DESCRIPCIÓN DE LA ACCIÓN

Entre las acciones incluídas en el plan se encuentra la destinada a **descentralizar las acciones formativas del Centro de Cualificación Turística** mediante la diversificación geográfica y la distribución territorial de las mismas, principalmente en localidades turísticas.

La descentralización formativa del CCT contempla llevar a cabo durante 2016:

- 66 cursos fuera del centro
- En 12 localidades
- Cursos destinados tanto a desempleados (Certificados profesionalidad SEF) como a trabajadores en activo.
- De ellos se beneficiarán más de 1.000 personas.

RESULTADOS

Durante el mes de febrero se ha comenzado dicha descentralización con los siguientes cursos:

San Javier

En colaboración con: Ayuntamiento de San Javier Lugar de impartición: Club Social Príncipe de Asturias

Curso "Técnicas y habilidades de sala: iniciación a la coctelería"

o Alumnos: 14

o Comienzo: 15 de febrero

Duración: 12 horas

 Curso "Técnicas y habilidades de sala: Iniciación al conocimiento y cata de vinos"

o Alumnos: 15

Comienzo: 14 de marzoDuración: 16 horas





DESCENTRALIZACIÓN CCT - 4 MARZO 2016

Águilas

En colaboración con: Ayuntamiento de Águilas y Hosteáguilas

Lugar de impartición: Locales de Hosteáguilas

• Curso "Técnicas y habilidades de sala: atención al cliente"

o Alumnos: 13

Comienzo: 29 de febrero

o **Duración:** 12 horas

Curso "Técnicas y habilidades de sala: Iniciación a la cata de vinos"

o Alumnos: 15

Comienzo: 7 de marzoDuración: 16 horas

San Pedro del Pinatar

En colaboración con: Ayuntamiento de San Pedro del Pinatar

Lugar de impartición: Centro de Ocio, Tiempo Libre y Artes Emergentes

 Curso "Técnicas y habilidades de sala: Técnicas de corte y servicio de jamón"

o Alumnos: 15

Comienzo: 8 de marzoDuración: 15 horas

CONTACTO

Responsable de la acción / Teléfono / Email

Carmen Reverte
Directora Centro de Cualificación Turística
968 277 772
carmen.reverte@carm.es



