

Formació gratuïta

El sector Hostaler es caracteritza pel seu gran dinamisme i les seves nombroses possibilitats professionals.

A la Federació d'Hostaleria de Lleida volem promoure una formació actual i professional, per la qual cosa en col·laboració amb Grupo Femxa oferim el catàleg d'accions formatives gratuïtes en les següents modalitats presencial i e-learning.

Apunta't a una formació específica, sòlida i adequada per al Sector Hostaler de Lleida i tria la modalitat que més s'ajusti a les teves necessitats.



Aula de Formació Manel Martín
C/Segrià, 35. Baixos - 25006 Lleida

Tel. 973 28 92 38

Fax: 973 18 40 72

femxa Grupo

generamos conocimiento

TELÉFON D'ATENCIÓ PERSONALITZADA

902 100 984

www.grupofemxa.com
atencionalumno@femxa.com



Generalitat de Catalunya
Consorci per a la Formació
Continua de Catalunya



Formació Financada amb Fons Públics i Cofinancada
pel Consorci per a la Formació Continua de Catalunya

Cursos 09

Professionals
de **futur**



Hostaleria
de Lleida

FORMACIÓ GRATUÏTA
per a **TREBALLADORS** del
SECTOR d'Hostaleria de LLEIDA

CURSOS PRESENCIALS

Cuina ètnica Sud-Americana, Africana, Sud est asiàtic

15h.
presencials

LLOC D'IMPARTICIÓ: LLEIDA.
DATES: 02, 03 i 04 de febrer.

Iniciació al tast de vi

16 h.
presencials

LLOC D'IMPARTICIÓ: VIELHA.
DATES: 11, 12, 18 i 19 de febrer.

La preparació d'escandalls a la cuina

15h.
presencials

LLOC D'IMPARTICIÓ: LLEIDA.
DATES: 24, 25 i 26 de febrer.

LLOC D'IMPARTICIÓ: BERGA.
DATES: 17, 18 i 19 de març.

El 20 Menus pel dia a dia del restaurant

15h.
presencials

LLOC D'IMPARTICIÓ: LLEIDA.
DATES: 02, 09 i 16 de març.

Cuina amb brases i decoracions amb les mateixes

15h.
presencials

LLOC D'IMPARTICIÓ: SORT.
DATES: 10, 11 i 12 de març.

El servei a la barra i a la terrassa

12h.
presencials

LLOC D'IMPARTICIÓ: LLEIDA.
DATES: 11, 12, 18 i 19 de març.

Elaboració Culinària: Arrossos

15h.
presencials

LLOC D'IMPARTICIÓ: LA SEU.
DATES: 23, 24 i 25 de març.

Potenciem les vendes a través del maridatge de plats i vins

16h.
presencials

LLOC D'IMPARTICIÓ: LLEIDA.
DATES: 15, 16, 22 i 23 de abril.

Preparació d'amanides

15h.
presencials

LLOC D'IMPARTICIÓ: LLEIDA.
DATES: 27, 28 i 29 de abril.

Cruixents per la decoració d'entrants, plats i postres

15h.
presencials

LLOC D'IMPARTICIÓ: LLEIDA.
DATES: 04, 05 i 06 de maig.

Planificació de recursos humans

15h.
presencials

LLOC D'IMPARTICIÓ: LA SEU.
DATES: 12, 13 i 14 de maig.

LLOC D'IMPARTICIÓ: SORT.
DATES: 18, 19 i 20 de maig.

Elaboració Culinària: La Pasta

15h.
presencials

LLOC D'IMPARTICIÓ: LLEIDA.
DATES: 25, 26 i 27 de maig.

Els nous canals de comercialització turística

15h.
presencials

LLOC D'IMPARTICIÓ: BERGA.
DATES: 26, 27 i 28 de maig.

La Creació de cadenes de valor de turisme especialitzat

15h.
presencials

LLOC D'IMPARTICIÓ: BERGA.
DATES: 16, 17 i 19 de juny.

Francès per a hostaleria

26h.
presencials

LLOC D'IMPARTICIÓ: VIELHA.
DATES: (pendent de data)

INFORMACIÓ i INSCRIPCIÓ CURSOS PRESENCIALS

(A/a Anna Betlem Guillaumet)
T. 973 289 238
Fax. 973 18 40 72
www.grupofemxa.com
aula@hostaler.org

CURSOS E-LEARNING

Iniciació al tast del vi

79h.

Anglès nivell II: bàsic

104 h.

Francès bàsic usuari amb nocions

84h.

INFORMACIÓ i INSCRIPCIÓ CURSOS E-LEARNING

T. 902 100 984
atencionalumno@femxa.com
www.grupofemxa.com

PROGRAMA PROFIT

La teva associació continuarà oferint a totes les persones que així ho vulguin el programa PROFIT (curs de serveis en català adreçat a totes les persones no catalanoparlants).

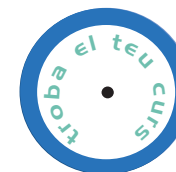
També us volem oferir diferents jornades tècniques gratuïtes (de dues hores de durada):

Tècniques de neteja.

Tast de vi de Costers del Segre

El yeil management (o revenue management) d'una manera fàcil

Tast d'oli de les garrigues



Apunta-t'hi ja
places limitades