# Cursos de Formación Profesional para el empleo

Dirigidos a personal en activo y/o fijos/as discontinuos/as en el sector turístico y desempleados/as.

| Descripción | Fecha límite de inscripción | Fecha inicio | Fecha fin | Centro de Turismo | Correo CdT | Duración (horas) | Horario | Municipio |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COCINA DE INTERIOR "EL RAVAL" | 15/10/2026 | 19/10/2026 | 19/10/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 8 | De 09:30 a 13:30 y de 15;30 a 19:30 | |
| REPOSTERÍA SIN GLUTEN | 15/10/2026 | 20/10/2026 | 21/10/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 8 | De 16:00 a 20:00h | |
| COCINA CA SEKO: JOSÉ MANUEL LÓPEZ IGLESIAS | 22/10/2026 | 26/10/2026 | 26/10/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 8 | De 09:30 a 13:30h y de 15:30 a 19:30h | |
| TURISMO AZUL: EL MAR DE DÉNIA, TERRITORIO Y PATRIMONIO MARINO | 22/10/2026 | 27/10/2026 | 29/10/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 12 | De 09:30 a 13:30h | |
| CATA Y SERVICIO DE CERVEZAS Y SIDRAS | 22/10/2026 | 27/10/2026 | 27/10/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 5 | De 09:00 a 14:00h | |
| GUISOS DE BARCA ACTUALIZADOS | 29/10/2026 | 02/11/2026 | 02/11/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 8 | De 09:30 a 13:30 y de 15:30 a 19:30 | |
| VINOS ATLÁNTICOS VERSUS VINOS MEDITERRÁNEOS | 29/10/2026 | 03/11/2026 | 04/11/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 8 | De 16:00 a 20:00h | Dénia |
| COCINA MICHELIN "LLAVOR" | 05/11/2026 | 09/11/2026 | 09/11/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 8 | De 09:30 a 13:30 y de 15:30 a 19:30 | |
| GUÍAS DE TURISMO GASTRONÓMICO : PRODUCTOS DE LA MARINA ALTA | 05/11/2026 | 10/11/2026 | 12/11/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 12 | De 16:00 a 20:00h | |
| CATA DE ACEITES "TERRITORIO DIÁNIC" | 09/11/2026 | 11/11/2026 | 11/11/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 4 | De 09:30 a 13:30h | |
| COCINA ITALIANA DE TOY RESTAURANT - ARMONÍAS ITALIANAS | 12/11/2026 | 16/11/2026 | 16/11/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 8 | De 09:30 a 13:30 y de 15:30 a 19:30h | |
| PANETTONES Y COLOMBAS | 15/11/2026 | 17/11/2026 | 18/11/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 8 | De 16:00 a 20:00h | |
| COCINA MICHELIN "EL XATO" | 19/11/2026 | 23/11/2026 | 23/11/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 8 | De 09:30 a 13:30h y de 15:30 a 19:30h | |
| ECONAVIDAD: TENDENCIAS NATURALES PARA DECORACIÓN | 23/11/2026 | 25/11/2026 | 26/11/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 8 | De 16:00 a 20:00h | |
| VERIFACTIU: NORMATIVA Y COMO AFECTA A MI RESTAURANTE | 19/11/2026 | 25/11/2026 | 25/11/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 4 | De 09:00 a 13:00h | |
| VINOS NATURALES | 23/11/2026 | 26/11/2026 | 26/11/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 5 | De 09:00 a 14:00h | |
| GASTRONOMIA CIRCULAR Y DE APROVECHAMIENTO TOTAL (ZERO WASTE) | 26/11/2026 | 30/11/2026 | 30/11/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 8 | De 09:30 a 13:30 y de 15:30 a 19:30h | |
| VINOS Y TURRONES: MARIDAJE MOSCATEL DE LA MARINA ALTA Y TURRONES IGP JIJONA Y ALICANTE | 26/11/2026 | 02/12/2026 | 02/12/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 8 | De 09:30 a 13:30 y de 15:30 a 19:30h | |
| COCINA MICHELIN " SIMPOSIO" | 03/12/2026 | 07/12/2026 | 07/12/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 8 | De 09:30 a 13:30 y de 15:30 a 19:30h | |
| TÉCNICAS DE CORTE Y SERVICIO DEL JAMÓN | 04/12/2026 | 09/12/2026 | 10/12/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 8 | De 09:30 a 13:30h | |
| GESTIÓN DE LA REPUTACIÓN ONLINE EN EMPRESAS TURÍSTICAS (I.A.) | 10/12/2026 | 14/12/2026 | 15/12/2026 | CDT DENIA | cdt_denia@turismecv.es | 8 | De 09:00 a 14:00h | |

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse telemáticamente a través de la página www.cdt.gva.es, autorizando a la consulta del D.N.I. o N.I.E., y en caso necesario al documento de demanda de empleo DARDE, (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en –www.cdt.gva.es-. 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos antes de su inicio. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75% y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 8.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos ha de marcar que le interesa el curso en su zona privada de nuestra página www.cdt.gva.es

*Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostalería con futuro y éxito laboral.*

**www.cdt.gva.es**