

**TU FORMACIÓN
PUEDE SER
GRATUITA**

¿CÓMO SE BONIFICA EL COSTE DE LA FORMACIÓN?

Muy fácil, en sólo 4 pasos:

- 1º El trabajador se inscribe en el curso a través de nuestra web o en el 983350880 y nos comunica que quiere bonificar.
- 2º La empresa firma la adhesión al convenio de agrupación de empresas, completa una ficha con sus datos y abona el coste del curso.
- 3º El trabajador realiza el curso (asistencia obligatoria del 75% de la duración del mismo).
- 4º La empresa se deduce la totalidad o una parte del coste del curso en las cuotas a la seguridad social. La Escuela te facilitará gratuitamente todas las gestiones.

Resuelve tus dudas y preguntas sin compromiso:

Tel.: 983 350 880

info@eicfp.com

+ info:



Escuela Internacional de Cocina "Fernando Pérez"
Plaza de la Siega, 1 · 47009 Valladolid
Tel.: 983 350 880
info@eicfp.com



www.escuelainternacionaldecocina.com



**Formación bonificable
para profesionales**



**Cursos intensivos
de una jornada (lunes)
adaptados a tus necesidades.**

¡Aprovecha nuestra oferta única!

**TU FORMACIÓN
PUEDE SER
GRATUITA**

¡Bonifica 2 cursos y llévate el 3º gratis!

PRECIO DE CADA CURSO: 210€ bonificables a través de la Fundación Tripartita. Además, con tu inscripción, podrás comer en nuestro GASTROBAR por 10€/menú.



Cursos de gestión

17 y 18 de marzo de 2014. **Gestión de mi negocio de hostelería. Nivel inicial.**

31 de marzo y 1 de abril de 2014. **Gestión de mi negocio de hostelería. Nivel avanzado.**

Horario: primera jornada de 9:00 a 14:00 h. y de 16:00 a 19:00 h., segunda jornada de 9:00 a 14:00 h. (13 horas presenciales y 10 horas a distancia con manual y apoyo de un tutor).

Cursos de inglés

24 de marzo de 2014. **Inglés: atención al público.**

Horario: de 9:00 a 14:00 h. y de 16:00 a 19:00 h. (8 horas presenciales y 26 horas a distancia con manual y apoyo de un tutor).

Cursos de fotografía

31 de marzo de 2014. **Fotografía tus platos.**

Horario: de 9:00 a 14:00 h. y de 16:00 a 19:00 h. (8 horas presenciales y 20 horas a distancia con manual y apoyo de un tutor).



Cursos para personal de cocina:

17 de marzo de 2014:

La cocina de Miguel Cobo: tradición y vanguardia.

Miguel Cobo: Tercer clasificado en el Concurso Top Chef.

Horario: de 9:00 a 14:00 h. y de 16:00 a 19:00 h. (8 horas presenciales y 26 horas a distancia con manual y apoyo de un tutor).



24 de marzo de 2014: **Elaboración de tapas dulces y saladas con Daniel Méndez**, ganador del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid 2011.

Horario: de 9:00 a 14:00 h. y de 16:00 a 19:00 h. (8 horas presenciales y 26 horas a distancia con manual y apoyo de un tutor).

7 de abril de 2014: **Ahumados artesanos aplicados a la hostelería.**

Horario: de 9:00 a 14:00 h. y de 16:00 a 19:00 h. (8 horas presenciales y 26 horas a distancia con manual y apoyo de un tutor).

7 de abril de 2014: **Postres de restaurante.**

Horario: de 10:00 a 14:00 h. y de 16:00 a 20:00 h. (8 horas presenciales y 26 horas a distancia con manual y apoyo de un tutor).



Cursos para personal de sala

3 de marzo de 2014: **Corte de jamón.**

10 de marzo de 2014: **Cata y análisis sensorial.**

17 de marzo de 2014: **Coctelería. Nivel básico.**

31 de marzo de 2014: **Coctelería. Nivel superior.**

7 de abril de 2014: **Corte de jamón.**

Horario: de 9:00 a 14:00 h. y de 16:00 a 19:00 h. (8 horas presenciales y de 20 a 26 horas a distancia con manual y apoyo de un tutor).