

FORMACIÓN BONIFICABLE PARA TRABAJADORES EN ACTIVO

Desde la “Escuela Gastroactitud” ofrecemos a las empresas la posibilidad de beneficiarse y financiar las acciones formativas de sus trabajadores para mejorar su cualificación profesional.

Calcula tu crédito.

Todas las empresas que coticen a la Seguridad Social por formación profesional, y tenga al menos un trabajador, disponen de **un mínimo de 420 € para la formación de sus empleados.**

Nuestro departamento de asesoramiento y gestión se encarga de realizar todo el trámite necesario para conseguir **una bonificación de hasta el 100 % del importe** de nuestras acciones formativas, con un coste mínimo para la empresa. Esto supone el beneficio económico del sistema de bonificaciones, obteniendo una serie de ventajas fiscales como la reducción del gasto en Seguridad Social ó el aumento de productividad en los empleados, sin coste adicional para ellos.

TRAINING EN

CRÍTICA GASTRONÓMICA

Dirigido por: Jose Carlos Capel
Julia Pérez Lozano

G R A T I S

PARA TRABAJADORES EN ACTIVO



Fundación Tripartita
para la Formación de la Empleo

DESCUENTOS ESPECIALES

DESCUENTO cuota de socio

Código promocional: **S0910**
Pon tu código promocional
y la cuota de socio te saldrá por 20 €

DESCUENTO TRAINING EN CRÍTICA GASTRONÓMICA

Código promocional: **T0910**
Pon tu código promocional
Y matricúlate ahora por 995 €
y te regalamos la cuota de socio
durante un año



Accede a nuestra oferta de cursos bonificables:

MUNDO GASTRONÓMICO

- Training en Crítica Gastronómica
- Cultura Gastronómica
- Viaje por las cocinas del mundo
- Las armonías culinarias
- Ingredientes: del mercado a la mesa
- Tipos de Cata
- Técnicas de la cocina salada y dulce
- Protocolo
- Entorno en el Restaurante
- Cómo se escribe una crítica Gastronómica

COCINA CONTEMPORÁNEA

- Curso Cocina Contemporánea
- Bases de la Cocina Contemporánea
- Alta Cocina Contemporánea
- La Aportación Oriental en la cocina contemporánea, las tapas y la cocina dulce
- Dietética, Nutrición e higiene de los alimentos en la cocina
- Las materias primas y la cocina contemporánea
- Técnicas básicas de la cocina contemporánea
- Almacenamiento, conservación de los alimentos e higiene en el restaurante
- El Restaurante y su gestión. Marketing y Comunicación
- Técnicas avanzadas en la cocina contemporánea

Solicita información sin compromiso llamando al **91 224 03 24** o envía un e-mail a formacion@gastroactitud.com