

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.

La empresa <http://agorarrhh.com/> 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. AGORA se encarga de tramitar y gestionar tu Formación Bonificable 93 411 85 81

MASTER EN CRÍTICA GASTRONÓMICA



Descuento Máster en Crítica Gastronómica. Código promocional: T0910

Pon tu código promocional y matriculate ahora por 995€ y te regalamos la cuota de socio

Accede a nuestra oferta de cursos bonificables:

Cursos de Especialización

- [Master en crítica gastronómica](#)
- [Curso de Cultura Gastronómica](#)

Cursos INTENSIVOS

- [Viaje por las cocinas del mundo](#)
- [Cómo se cata un vino](#)
- [Aprende a realizar una crítica gastronómica](#)
- [Claves arquitectónicas para valorar un restaurante](#)
- [Cómo se establecen las armonías culinarias](#)
- [El equilibrio en la cocina: teoría de las armonías culinarias](#)
- [Introducción a la cata de alimentos](#)
- [Guía global de ingredientes culinarios](#)
- [Todo lo que debes saber sobre el vino en 30 horas](#)

Cursos DE INICIACIÓN

- [Aprende a elegir un vino con Federico Oldenburg](#)
- [Claves de la cocina asiática](#)
- [Cómo organizar la bodega en casa](#)
- [Curso de iniciación El Aceite de Oliva](#)
- [Curso de iniciación al Café](#)
- [Introducción a la historia del periodismo gastronómico](#)
- [La cocina del norte de África](#)
- [Cultura del Jamón de Bellota Ibérico: corte, cata y gastronomía](#)

Solicita información sin compromiso enviando un e-mail a <mailto:info@gastroactitud.com>