



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

LOTE IV: SERVICIO

Para la información y el envío de las solicitudes de los cursos que se relacionan a continuación, se dirigirán a la siguiente empresa:

ESLA, CENTROS DE FORMACIÓN, S.L.
C/ Pablo Morriño, 25
49013 – ZAMORA
Teléfono: 980 - 168253
Fax: 980 - 168254
Correo electrónico: info@eslaformacion.com

- **Cursos que componen el lote:**

1. **Iniciación a la cata de vinos.**

- **Objetivos:**

- Conocer los distintos aspectos y variedades de los vinos, y especialmente de Castilla y León, a través de los sentidos visual, del gusto y del olfato.
- Conocer las técnicas de cata y servicio del vino en sus diferentes variedades.

- **Destinatarios:** Jefes de sala y camareros en activo de establecimientos turísticos de Castilla y León.

- **Duración:** 16 horas (2 días).

- **Lugar y fecha:** Burgos – 5 y 6 de octubre de 2009.

- **Plazo de presentación:** Del 5 al 24 de septiembre de 2009.

- **Régimen:** Internado - Habitación compartida.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

2. Sumiller.

- **Objetivos:**
 - Conocimiento del vino y su cultura, como elemento gastronómico; sus características y zona de procedencia.
 - Conocer las funciones del sumiller.
- **Destinatarios:** Sumilleres, maitres, jefes de sala, ayudantes de sala y camareros de establecimientos turísticos de Castilla y León.
- **Duración:** 24 horas (3 días).
- **Lugar y fecha:** Zamora – 16, 17 y 18 de marzo de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 16 de febrero al 5 de marzo de 2009.
- **Régimen:** Internado - Habitación compartida.

3. Técnicas de corte de jamón.

- **Objetivos:**
 - Obtener el máximo rendimiento del jamón, su compra y la conservación de las piezas.
 - Aprender el corte: empezar, cortar y deshuesar.
- **Destinatarios:** Jefes de sala y camareros en activo de establecimientos turísticos de Castilla y León.
- **Duración:** 16 horas (2 días).
- **Lugar y fecha:** Palencia – 26 y 27 de octubre de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 26 de septiembre al 15 de octubre de 2009.
- **Régimen:** Internado - Habitación compartida.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

4. Conocimiento y cata de cafés.

- **Objetivos:**
 - Dar a conocer las propiedades de los distintos tipos de cafés.
 - Aprender mediante cata las diferencias entre unos tipos y otros de cafés.
 - El servicio del café.
- **Destinatarios:** Jefes de sala y camareros en activo de establecimientos turísticos de Castilla y León.
- **Duración:** 8 horas (1 día).
- **Lugar y fecha:** Valladolid – 20 de abril de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 20 de marzo al 9 de abril de 2009.

5. Conocimiento y cata de té.

- **Objetivos:**
 - Dar a conocer las propiedades del mundo del té, el servicio y modos que garantizan la conservación de sus propiedades.
 - Aprender, mediante cata, las diferencias entre unos tipos y otros de té.
- **Destinatarios:** Jefes de sala y camareros en activo de establecimientos turísticos de Castilla y León.
- **Duración:** 8 horas (1 día).
- **Lugar y fecha:** Palencia – 19 de octubre de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 19 de septiembre al 8 de octubre de 2009.

6. Aceites y vinagres.

- **Objetivos:** Conocer las tipologías de esta materia prima, así como sus aplicaciones en sala y en cocina.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

- **Destinatarios:** Personal de cocina y sala de establecimientos turísticos de Castilla y León.
- **Duración:** 8 horas (1 días).
- **Lugar y fecha:** León – 28 de septiembre de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 28 de agosto al 17 de septiembre de 2009.

7. Coctelería creativa.

- **Objetivos:**
 - Ampliar conocimientos sobre la coctelería moderna y el flair bartending.
 - Trabajar con la creatividad del alumno para que pueda dar origen a una versión única en los cócteles más tradicionales.
- **Destinatarios:** Jefes de sala y camareros en activo de establecimientos turísticos de Castilla y León.
- **Duración:** 16 horas (2 días).
- **Lugar y fecha:** Valladolid – 27 y 28 de abril de 2009.
- **Plazo de presentación:** Del 27 de marzo al 16 de abril de 2009.
- **Régimen:** Internado. Habitación compartida.

8. Montaje y servicio de banquetes.

- **Objetivos:**
 - Las instalaciones, mobiliario, equipamiento.
 - “Mise en place” de banquetes.
 - Montaje de mesas, mantelería, vajilla, etc.
 - Servicio de recogida de la mesa y manejo de bandeja.
 - Servicio de bebidas.
 - Higiene.
 - Atención al cliente.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

- **Destinatarios:** Jefes de sala y camareros en activo de establecimientos turísticos de Castilla y León.
 - **Duración:** 16 horas (2 días).
 - **Lugar y fecha:** Salamanca – 21 y 22 de septiembre de 2009.
-
- **Plazo de presentación:** Del 21 de agosto al 10 de septiembre de 2009.
 - **Régimen:** Internado - Habitación compartida.



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

CURSOS DE FORMACIÓN PARA EL SECTOR TURÍSTICO

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

* Curso solicitado, fecha y lugar

.....

* Nombre y apellidos

* D.N.I..... Dirección.....

* Población.....Código Postal.....Provincia.....

* Teléfono.....Fax.....Correo electrónico.....

* Fecha de nacimiento.....

* Vinculación profesional con el curso solicitado.....

.....

* Nacionalidad.....

Empleado empresa y puesto concreto

.....

Desempleado

Firmado:

INSTRUCCIONES

A esta hoja de inscripción deberá acompañar **SIEMPRE** (*) los siguientes documentos:

- Fotocopia del D.N.I.
 - Curriculum vitae
 - Contrato (copia) laboral, en caso de empleados en el sector o nómina del último mes
 - Fotocopia del último recibo, en caso de régimen de autónomos
 - Fotocopia de la tarjeta del ECYL, en caso de desempleados
- (*) No se tendrán en cuenta las solicitudes sin documentación**

Los datos recogidos, conforme a lo previsto en la Ley Orgánica 15/1999, de Protección de Datos de Carácter Personal, en la presente solicitud serán incluidos en un fichero denominado "Formación Turística", y cuyo responsable del fichero es el Servicio de Calidad e Innovación Turísticas de la Dirección General de Turismo de la Consejería de Cultura y Turismo.

La finalidad de la recogida de datos de carácter personal es la selección de alumnos para la realización de los cursos de formación turística que organiza la citada Dirección General. En caso de negarse a comunicar los datos podría ser imposible mantener cualquier tipo de relación administrativa con usted.

Vd. da, como titular de los datos, su consentimiento y autorización para la inclusión de los mismos en el fichero ut supra detallado. En cualquier caso, podrá ejercitar gratuitamente los derechos de acceso, rectificación, cancelación y/o oposición dirigiéndose a la Dirección General de Turismo con sede en el Paseo de Filipinos, nº 1 en Valladolid, o bien, y, con carácter previo a tal actuación, solicitar con las mismas señas, que le sean remitidos los impresos que el responsable del fichero tiene a tal efecto.