

**CENTROS PROPIOS**  
**SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN EN ACCIONES FORMATIVAS**

**1.- DATOS DEL CURSO**

Nombre del curso: .....

¿Solicita el curso completo? SI ☐ En caso contrario indique el código de todos los módulos formativos que solicita:

.....

Entidad: ..... Localidad: .....

Si el curso se imparte en el Centro de Formación para el Empleo de D. Benito o en la ESHAEX ¿solicita residencia? SI NO ☐ ☐

**2.- DATOS PERSONALES**

Apellidos: ..... Nombre: .....

N.I.F.: ..... Fecha de nacimiento: ..... / ..... / ..... Sexo: ☐ V ☐ M Edad: .....

Localidad de empadronamiento (a la fecha de inicio del curso): .....

Residencia (consigne la residencia que figura en su tarjeta de demanda a la fecha de inicio del curso):

Calle: ..... nº ..... Código Postal: ..... Localidad: .....

Provincia: ..... Tfno. móvil: ..... Email: .....

**3.- NIVEL EDUCATIVO Y OTRAS FORMACIONES**

MARQUE CON UN ASPA LA CASILLA DEL NIVEL EDUCATIVO MÁXIMO DEL QUE POSEE TÍTULO OFICIAL AL HACER LA SOLICITUD:

|    |                          |                                                                                               |
|----|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| N1 | <input type="checkbox"/> | Nivel 1: Estudios primarios sin Certificado de Escolaridad                                    |
|    | <input type="checkbox"/> | Nivel 2: Certificado de escolaridad                                                           |
|    | <input type="checkbox"/> | Nivel 3: EGB                                                                                  |
|    | <input type="checkbox"/> | Nivel 4: Graduado Escolar                                                                     |
| N2 | <input type="checkbox"/> | Nivel 5: Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO)                                   |
|    | <input type="checkbox"/> | Competencia clave de nivel 2                                                                  |
|    | <input type="checkbox"/> | Certificado de profesionalidad de nivel 2 o de nivel 1 de la misma familia y área profesional |
|    | <input type="checkbox"/> | Nivel 6: Ciclos formativos de grado medio                                                     |
|    | <input type="checkbox"/> | Técnico medio o equivalente                                                                   |

|    |                          |                                                                                               |
|----|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| N3 | <input type="checkbox"/> | Nivel 7: Bachillerato                                                                         |
|    | <input type="checkbox"/> | Competencia clave de nivel 3                                                                  |
|    | <input type="checkbox"/> | Certificado de profesionalidad de nivel 3 o de nivel 2 de la misma familia y área profesional |
|    | <input type="checkbox"/> | Ciclo formativo de nivel superior                                                             |
|    | <input type="checkbox"/> | Técnico superior                                                                              |
| N4 | <input type="checkbox"/> | Nivel 8: Diplomado / Ingeniero Técnico                                                        |
| N5 | <input type="checkbox"/> | Nivel 9: Licenciado / Ingeniero / Grado                                                       |

ESPECIALIDAD (Universitaria o de FP, en su caso)

Nivel de idiomas: ..... ☐

SI HA REALIZADO CURSOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL OCUPACIONAL RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD QUE SOLICITA, INDÍQUELOS:

| NOMBRE DEL CURSO | FECHA INICIO | FECHA FINAL | DURACIÓN (horas) | CENTRO |
|------------------|--------------|-------------|------------------|--------|
|                  |              |             |                  |        |
|                  |              |             |                  |        |
|                  |              |             |                  |        |

**4.- EXPERIENCIA PROFESIONAL**

SI HA TRABAJADO ANTERIORMENTE, INDIQUE LOS DISTINTOS TRABAJOS REALIZADOS SI ESTÁN RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD QUE SOLICITA, CITANDO EL TIEMPO APROXIMADO DE DURACIÓN EN MESES DE CADA UNO DE ELLOS.

| OCUPACIÓN O ACTIVIDAD REALIZADA | DURACIÓN (meses) | FECHA FINAL | NOMBRE DE LA EMPRESA |
|---------------------------------|------------------|-------------|----------------------|
|                                 |                  |             |                      |
|                                 |                  |             |                      |
|                                 |                  |             |                      |

## 5.- SITUACIÓN LABORAL

MARQUE CON ASPAS Y CUMPLIMENTE LAS CASILLAS QUE CORRESPONDAN A SU SITUACIÓN ACTUAL:

### Personas trabajadoras desempleadas:

Fecha de inscripción de la demanda: .....

Indique si ha estado inscrito como persona desempleada durante más de 12 meses en los últimos 18 { 

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| SI                       | NO                       |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Indique si está previsto que se encuentre en situación de persona desempleada a la fecha de inicio del curso: { 

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| SI                       | NO                       |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

### Personas trabajadoras ocupadas:

Si está trabajando actualmente indique la Empresa: .....

Sector/convenio: ..... N° afiliación a la S.S.: .....

La empresa en la que trabaja es mayor ☐ o menor ☐ de 250 trabajadores.

## 6.- OTROS DATOS <sup>1</sup>

a) Indique si pertenece al colectivo que se indica:

1. Discapacitado .....
2. Joven inscrito en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil .....
3. Víctima de violencia de género .....
4. Víctima de violencia terrorista .....
5. Personas en riesgo de exclusión social .....

b) Indique si ha recibido un Servicio de Orientación Profesional en el que esté especialmente recomendada su participación en esta acción formativa .....

c) Ha participado y superado alguna acción formativa del Proyecto Ítaca .....

**SOLICITO** la participación en el curso señalado, y **DECLARO** que los datos expresados son ciertos y veraces.

☐ **No autoriza** a esa Consejería para que, si es admitido en la acción formativa recabe de las distintas Administraciones cuantos documentos sean necesarios para verificar los datos recogidos en esta solicitud. Por lo cual presentará, en su momento, los documentos que al respecto le sean requeridos por la Consejería.

A los efectos de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/99, de 13 de diciembre de protección de datos de carácter personal, autoriza el tratamiento de los datos personales incluyendo su incorporación en los correspondientes ficheros incorporados en la solicitud y en otros documentos normalizados relativos a la acción formativa, para la gestión, financiación, control, seguimiento y evaluación de la acción formativa por la Consejería de Educación y Empleo. El abajo firmante podrá ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición relativo a este tratamiento del que es responsable la Consejería de Educación y Empleo.

En Mérida, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

EL/LA SOLICITANTE

Fdo.: \_\_\_\_\_

<sup>1</sup> La pertenencia a alguno de los colectivos del apartado a) se acreditará mediante el correspondiente informe de los Agentes de igualdad o bien de los Servicios Sociales del Ayuntamiento, suficientemente justificado a criterio de los técnicos de formación.



ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y AGROTURISMO DE EXTREMADURA

# PANADERÍA Y BOLLERÍA



 JUNTA DE  
EXTREMADURA

MÁS INFORMACIÓN

924 488 104

 **ESHAEX**  
ESCUELA SUPERIOR  
HOSTELERÍA Y AGROTURISMO  
EXTREMADURA



ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y AGROTURISMO DE EXTREMADURA

# ALOJAMIENTO RURAL



 JUNTA DE  
EXTREMADURA

MÁS INFORMACIÓN

924 488 104

 **ESHAEX**  
ESCUELA SUPERIOR  
HOSTELERÍA Y AGROTURISMO  
EXTREMADURA



## CURSOS DESTINADOS A PERSONAS DESEMPLEADAS

| PROGRAMAS FORMATIVOS                                                                                                                     | Nº HORAS                           | HORARIO              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------|
| HOTU001PO ECOTURISMO                                                                                                                     | 60 h online                        | L-V mañana y/o tarde |
| HOTR070PO COCINA DE CAZA, SETAS Y TRUFAS                                                                                                 | 40 h presenciales                  | L-V mañana y/o tarde |
| HOTR009PO COCINA COLECTIVA                                                                                                               | 40 h (30 presenciales + 10 online) | L-V mañana y/o tarde |
| MF1062_3 CATA DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA                                                                                                 | 60 h presenciales                  | L-V mañana y/o tarde |
| HOTR18 ELABORACIONES GASTRONÓMICAS A LA VISTA DEL CLIENTE. PLATOS MINUTO                                                                 | 15 h presenciales                  | L-V mañana y/o tarde |
| INAF022PO ELABORACIÓN DE BOMBONES                                                                                                        | 20 h presenciales                  | L-V mañana y/o tarde |
| MF1068_3 CONTROL DE PROCESOS EN PISOS                                                                                                    | 150 h presenciales                 | L-V mañana y/o tarde |
| HOTR14 DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚS PARA POBLACIÓN INFANTIL                                                              | 20 h presenciales                  | L-V mañana y/o tarde |
| HOTR15 DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE MENÚS PARA POBLACIÓN ADULTA                                                                | 20 h presenciales                  | L-V mañana y/o tarde |
| HOTR071PO IDENTIFICACIÓN DE LOS ALÉRGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN                   | 10 h presenciales                  | L-V mañana y/o tarde |
| HOTR43 COMUNICACIÓN AL CLIENTE DE LA INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS                                                                         | 6 h presenciales                   | L-V mañana y/o tarde |
| HOTT002PO ANIMACIÓN TURÍSTICA                                                                                                            | 50 h presenciales                  | L-V mañana y/o tarde |
| INAF018PO ELABORACIÓN DE PANES PARA LA ALIMENTACIÓN ESPECIAL                                                                             | 20 h presenciales                  | L-V mañana y/o tarde |
| INAF013PO PANADERÍA Y PASTELERÍA SALADA                                                                                                  | 30 h presenciales                  | L-V mañana y/o tarde |
| INAF005PO ELABORACIÓN DE PAN CON MASA MADRE                                                                                              | 20 h presenciales                  | L-V mañana y/o tarde |
| EOCO02 PILOTAR DE MANERA PROFESIONAL UN RPAS (REMOTELY PILOTED AIRCRAFT SYSTEMS) CON OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO Y ADAPTADO AL AGROTURISMO | 75 h presenciales                  | L-V mañana y/o tarde |



**Solicitudes:** pueden descargarse en la web <http://extremaduratrabaja.juntaex.es/eshaex>, presentarse en la Escuela, en cualquier Centro de Empleo o por correo electrónico a [formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net).

**Documentación a entregar** junto a la solicitud: fotocopias de curriculum actualizado, tarjeta de demanda de empleo, titulación, DNI y certificado de empadronamiento.

**Plazo de solicitud:** hasta completar plazas (15 plazas para los cursos presenciales/ 30 plazas para los cursos online).

**Inicio previsto:** tanto las fechas de inicio y finalización como el horario se concretarán cuando se cubran todas las plazas disponibles.





Cursos gratuitos, en modalidad presencial y online, dirigidos prioritariamente a personas desempleadas, con preferencia de acceso a profesionales de los sectores de Hostelería y Turismo, de Industrias Alimentarias y Agrario, y profesionales de cualquier sector en situación de desempleo.

Se desarrollarán a partir de la **primera quincena de noviembre**.



La Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX), situada en Mérida (Badajoz), en la Avenida del Río, junto al Palacio de Congresos y Exposiciones, es un Centro Integrado de Formación adscrito al Servicio Extremeño Público de Empleo (SEXPE), dirigido a formar a aquellas personas que conciben la hostelería y el turismo como una salida profesional.

#### MÁS INFORMACIÓN:

Avenida del Río, s/n. 06800 Mérida  
(Badajoz)

**Teléfonos:** 924488100/ 924488118/  
924488103/ 924488135

**E-mails:** eshaex@extremaduratrabaja.net/  
formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net



## OFERTA FORMATIVA SEGUNDO SEMESTRE 2022

**¡ PLAZAS LIMITADAS !**

**SOLICITA TU CURSO**





## CURSOS DESTINADOS A PERSONAS DESEMPLEADAS



### HOTR0608 SERVICIOS DE RESTAURANTE (NIVEL 2)

**Duración:** 510 h presenciales (+ 80 h prácticas profesionales no laborales)

**Horario previsto:** L-V tarde (16:00 a 21:00 h)

**Contenidos:** desarrollar y montar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante y preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria

**Salidas profesionales:** camarero/a, camarera de sala o jefe/a de rango, jefa de sector de restaurante o sala

**Solicitudes:** pueden descargarse en la web <http://extremaduratrabaja.juntaex.es/eshaex>, presentarse en la Escuela, en cualquier Centro de Empleo o por correo electrónico a [formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net).

**Documentación a entregar** junto a la solicitud: fotocopias de curriculum actualizado, tarjeta de demanda de empleo, titulación, DNI y certificado de empadronamiento.

**Plazo de solicitud:** hasta completar plazas (15 plazas para los cursos presenciales).

**Inicio previsto:** tanto las fechas de inicio y finalización como el horario se concretarán cuando se cubran todas las plazas disponibles.

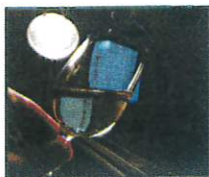
### HOTR0408 COCINA (NIVEL 2)

**Duración:** 740 h presenciales (+ 80 h prácticas profesionales no laborales)

**Horario previsto:** L-V mañana (9:30 a 14:30 h)

**Contenidos:** desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria

**Salidas profesionales:** cocinero/a



Cursos gratuitos, en modalidad presencial y online, dirigidos prioritariamente a personas desempleadas, con preferencia de acceso a profesionales de los sectores de Hostelería y Turismo, de Industrias Alimentarias y Agrario, y profesionales de cualquier sector en situación de desempleo.

Se desarrollarán a partir de la **primera quincena de noviembre**.



La Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX), situada en Mérida (Badajoz), en la Avenida del Río, junto al Palacio de Congresos y Exposiciones, es un Centro Integrado de Formación adscrito al Servicio Extremeño Público de Empleo (SEXPE), dirigido a formar a aquellas personas que conciben la hostelería y el turismo como una salida profesional.

#### MÁS INFORMACIÓN:

Avenida del Río, s/n. 06800 Mérida  
(Badajoz)

**Teléfonos:** 924488100/ 924488118/  
924488103/ 924488135

**E-mails:** [eshaex@extremaduratrabaja.net](mailto:eshaex@extremaduratrabaja.net)/  
[formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net](mailto:formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net)

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo



## OFERTA FORMATIVA SEGUNDO SEMESTRE 2022

¡ PLAZAS LIMITADAS !

**SOLICITA TU CURSO**

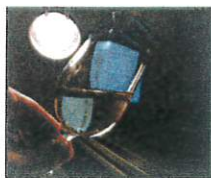


JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo







Cursos gratuitos, en modalidad presencial y semipresencial, dirigidos prioritariamente a **personas ocupadas**, con preferencia de acceso a profesionales de los sectores de Hostelería y Turismo, de Industrias Alimentarias y Agrario y docencia.

Se desarrollarán a partir de la **segunda quincena de noviembre**.



La Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX), situada en Mérida (Badajoz), en la Avenida del Río, junto al Palacio de Congresos y Exposiciones, es un Centro Integrado de Formación adscrito al Servicio Extremeño Público de Empleo (SEXPE), dirigido a formar a aquellas personas que conciben la hostelería y el turismo como una salida profesional.

#### MÁS INFORMACIÓN:

Avenida del Río, s/n. 06800 Mérida  
(Badajoz)

**Teléfonos:** 924488100/ 924488118/  
924488103/ 924488135

**E-mails:** eshaex@extremaduratrabaja.net/  
formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo

SEXPE  
Servicio Extremeño  
Pública de Empleo

## OFERTA FORMATIVA SEGUNDO SEMESTRE 2022

¡ PLAZAS LIMITADAS !

**SOLICITA TU CURSO**



JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo

SEXPE  
Servicio Extremeño  
Pública de Empleo



## OFERTA FORMATIVA SEGUNDO SEMESTRE 2022

### CURSOS DESTINADOS A PERSONAS OCUPADAS

| PROGRAMAS FORMATIVOS                                                    | Nº HORAS                              | HORARIO   | REQUISITOS ALUMNADO                                                                                                                                      | CONTENIDOS                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SSCE21 TUTORIZACIÓN DE LA FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO      | 25 horas (10 presenciales+ 15 online) | L-J tarde | Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o equivalente en términos profesionales y académicos, o certificado de profesionalidad de nivel 2 | Estructurar y desarrollar las funciones de tutoría en la empresa durante la formación práctica en centros de trabajo, de acuerdo a lo establecido en la normativa de Formación Profesional, utilizando las metodologías e instrumentos pedagógicos adecuados |
| SSCE162PO CURSO PARA EL TUTOR DE EMPRESA EN LA FP DUAL (NIVEL INICIAL)  | 12 presenciales                       | L-J tarde | Personas que realicen funciones de tutorización de empresa en FP Dual                                                                                    | Profundizar en el conocimiento de la FP Dual, tanto a nivel de normativa general, como a nivel de normativa e implantación territorial                                                                                                                       |
| HOTR046PO COCINA DE CARNE, AVES Y CAZA. ANÁLISIS DE TÉCNICAS CULINARIAS | 70 horas (30 presenciales+ 40 online) | L-J tarde | Preferencia de acceso a profesionales de los sectores de Hostelería y Turismo                                                                            | Analizar las carnes, aves, caza y despojos de uso en la cocina, identificando las variedades y cualidades, así como las técnicas culinarias o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación                                    |
| HOTR037PO ESCULPIDO DE FRUTAS Y VERDURAS                                | 12 presenciales                       | L-J tarde | Preferencia de acceso a profesionales de los sectores de Hostelería y Turismo                                                                            | Aplicar las técnicas de esculpido, talla y decoración en los diferentes tipos de frutas y verduras, atendiendo a la temporalidad de dichos productos                                                                                                         |
| INAD006PO ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ VERDE                             | 10 presenciales                       | L-J tarde | Preferencia de acceso a profesionales de los sectores de Hostelería y Turismo                                                                            | Valorar un café verde y los descriptores en la cata, utilizando correctamente los registros y valores adecuados                                                                                                                                              |
| INAD008PO CATA DE CAFÉ EXPRESSO                                         | 10 presenciales                       | L-J tarde | Preferencia de acceso a profesionales de los sectores de Hostelería y Turismo                                                                            | Valorar un expreso y los descriptores en la cata así como distintas tazas de café preparadas, en condiciones de extracción diferentes, utilizando correctamente los registros y paneles adecuados                                                            |
| INAF014PO CATA DE PAN                                                   | 20 presenciales                       | L-J tarde | Preferencia de acceso a profesionales de los sectores de Hostelería y Turismo                                                                            | Realizar un análisis sensorial del pan identificando sus propiedades, discriminando los distintos descriptores y realizando las mediciones de forma adecuada                                                                                                 |
| HOTR024PO CORTE DE JAMÓN                                                | 30 presenciales                       | L-J tarde | Preferencia de acceso a profesionales de los sectores de Hostelería y Turismo                                                                            | Aplicar las técnicas de corte y cata del jamón, considerando los procesos y condiciones así como las propiedades y características del mismo                                                                                                                 |

#### MÁS INFORMACIÓN:

Avenida del Río, s/n. 06800 Mérida (Badajoz)

**Teléfonos:** 924488100/ 924488118/ 924488103/ 924488135

**E-mails:** eshaex@extremaduratrabaja.net/ formacion.eshaex@extremaduratrabaja.net

**JUNTA DE EXTREMADURA**

Consejería de Educación y Empleo