

FORMACIÓN SUBVENCIONADA POR LABORA

CERTIFICADOS PROFESIONALES

HOSTELERÍA Y TURISMO

Para personas desempleadas y hasta un 20 % de personas ocupadas

Centro homologado de ASHOTUR: Avda. Jacinto Benavente, 18 · Benicarló
Prácticas: Gran Hotel Peñíscola · Inicio previsto: finales de noviembre de 2026

1. OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

HOTR0108 · 420 horas

Horario: 9:00–14:00 h, lunes a viernes

Selección: 17/11/2026 · 10:00 h | Fin
previsto: 30/04/2027

Salidas profesionales: Ayudante o auxiliar de
cocina; encargado de economato y bodega.

2. COCINA · NIVEL 2

HOTR0408 · 850 horas

Horario: 15:00–21:00 h, lunes a viernes

Selección: 17/11/2026 · 11:00 h | Fin
previsto: 30/06/2027

Salidas profesionales: Cocinero, ayudante de
cocina y encargado de economato y bodega,
entre otras.

3. OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

HOTR0208 · 360 horas

Horario: 9:00–14:00 h, lunes a viernes

Selección: 24/11/2026 · 10:00 h | Fin
previsto: Principios de abril de 2027

Salidas profesionales: Ayudante de camarero o
de bar; ayudante de economato; auxiliar de
colectividades.

REQUISITOS DE ACCESO	CERTIFICACIÓN OFICIAL
Es necesario saber leer y escribir en castellano. Se realizará una prueba lingüística.	Al finalizar se obtiene un certificado profesional oficial, válido en todo el territorio nacional, que acredita las competencias profesionales adquiridas.
¿ENCUENTRAS TRABAJO DURANTE EL CURSO?	INSCRIPCIONES
Si abandonas la formación para incorporarte a un empleo, se certificarán los módulos realizados, conforme a la normativa aplicable.	A través de PUNT LABORA.

¡INSCRÍBETE!

Mejora tu formación y abre nuevas puertas al empleo.