

# Formació gratuïta

El sector Hostaler es caracteritza pel seu gran dinamisme i les seves nombroses possibilitats professionals.

A la Federació d'Hostaleria de Lleida volem promoure una formació actual i professional, per la qual cosa en col·laboració amb Grupo Femxa oferim el catàleg d'accions formatives.

Apunta't a una formació específica, sòlida i adequada per al Sector Hostaler de Lleida i tria la modalitat que més s'ajusti a les teves necessitats.



**Aula de Formació Manel Martí**  
**C/Segrià, 35. Baixos - 25006 Lleida**  
**Tel. 973 28 92 38**  
**Fax: 973 18 40 72**



**femxa** Grupo  
generamos conocimiento

TELÉFON D'ATENCIÓ PERSONALITZADA  
**900 100 957**

[www.cursosfemxa.com](http://www.cursosfemxa.com)  
[atencionalumno@femxa.com](mailto:atencionalumno@femxa.com)



Formació finançada pel Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya i el Servicio Público de Empleo Estatal.

# Cursos 2011 - 2012



## Professionals de futur



FORMACIÓ GRATUÏTA  
per a TREBALLADORS i AUTÒNOMS del  
SECTOR HOSTALER de LLEIDA i  
ATURATS

# CURSOS PRESENCIALS

## CUINA DE NADAL

24 h.  
presencials

LLOC: Lleida

DIES: 14, 15, 16, 28, 29 i 30 de novembre

PONENT: Albert Gastó i Eduard Vilardell i Marfín Lippo

2011

## ELABORACIÓ DE MENÚ DE CAP DE SETMANA

24 h.  
presencials

LLOC: Berga

DIES: 14, 15, 16, 21, 22 i 23 de novembre

PONENT: Pepe Macias

2011

## MONOGRÀFIC "LA CARXOFA"

8 h.  
presencials

LLOC: Lleida

DIES: 23 i 24 de gener

PONENT: Albert Gastó

2012

## LA CUINA DEL POLLASTRE, LES AUS I EL CONILL

24 h.  
presencials

LLOC: Lleida

DIES: 20, 21, 22, 27, 28 i 29 de febrer

PONENT: Albert Gastó

2012

## FRANCÈS 4

24 h.  
presencials

LLOC: Vielha

DIES: febrer

PONENT: The English Planet

2012

## BLOCS I XARXES SOCIALS

24 h.  
presencials

LLOC: Esterrí d'Àneu

DIES: 12, 13, 14, 19, 20 i 21 de març

PONENT: Jaume Romeu

2012

## L'ARRÒS

40 h.  
presencials

LLOC: Lleida

DIES: 12, 13, 14, 19 i 20 de març, i 16, 17, 18, 23 i 24 de abril

PONENT: Albert Gastó i Eduard Vilardell i Marfín Lippo

2012

## CUINA I CONSERVACIÓ AL BUIT

40 h.  
presencials

LLOC: Berga

DIES: 07, 08, 09, 14, 15, 21, 22, 23, 28 i 29 de maig

PONENT: Eduard Vilardell i Marfín Lippo

2012

## COCCIONS AL BUIT I CONSERVES CASOLANES

24 h.  
presencials

LLOC: Lleida

DIES: 14, 15, 16, 21, 22 i 23 de maig

PONENT: Albert Gastó

2012

## CUINA MEXICANA

24 h.  
presencials

LLOC: Lleida

DIES: 04, 05, 06, 11, 12 i 13 de juny

PONENT: Eduard Vilardell i Marfín Lippo

2012

## INFORMACIÓ i INSCRIPCIÓ CURSOS PRESENCIALS

(A/a Anna Betlem Guillaumet)

T. 973 289 238

Fax. 973 18 40 72

www.cursosfemxa.com

aula@hostaler.org

# CURSOS E-LEARNING

## Fulls de càlcul

54 h.  
e-learning

## Previsió de Riscos Laborals (Hostaleria)

94 h.  
e-learning

## Processador de Textos

34 h.  
e-learning

## Alemany Bàsic: usuari amb nocions

84 h.  
e-learning

## Francès Bàsic: usuari amb nocions

84 h.  
e-learning

## Francès intermedi

84 h.  
e-learning

## Anglès (nivells I a IV)

104 h.  
e-learning

## Cap de cuina

64 h.  
e-learning

## Cap de Sales de Restauració

124 h.  
e-learning

## Fidelització de clients

139 h.  
e-learning

## INFORMACIÓ i INSCRIPCIÓ CURSOS E-LEARNING

T. 900 100 957

atencionalumno@femxa.com

www.cursosfemxa.com



Apunta-t'hi ja

places limitades

