

**AGENCIA VALENCIANA DEL TURISME**  
**- CdT Interior de Alicante -**  
**en colaboración con el Ayuntamiento de Salinas,**  
**organiza el curso de Formación Profesional para el**  
**Empleo:**

**“TÉCNICAS DEL CORTE Y SERVICIO DEL JAMÓN (Salinas)”**

**Dirigido a:**

Trabajadores ocupados del sector turístico de la Comunidad Valenciana y que desarrolle su actividad profesional en la cocina y sala.

**Objetivo:**

Que los participantes adquieran los conocimientos fundamentales que les permitan realizar un correcto corte y servicio del jamón.

**Contenido:**

- Diferentes D.O del jamón en España.
- Proceso de secado de un jamon/ Anomalias
- Técnicas de corte./Utensilios básicos
- Emplatado
- Máximo rendimiento del jamón
- Conservación

**Fecha:** 9 y 10 de mayo de 2016

**Horario:** 16:30 a 20:30 horas

**Duración:** 8 horas

**Matrícula:** Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo

**Información:** 965 93.54.90 / 965.47.90.01

**Inscripción:** Inscripción en el Ayuntamiento de Salinas, Plaza de España, 8 ó inscribiéndose en [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es). Se adjunta su DNI y última nómina o último recibo de autónomo actualizado.

El curso se podrá anular si no se completa el número de plazas establecidas para el mismo. Para recibir el certificado del curso es imprescindible una asistencia mínima del 80% y superar la prueba de aptitud. Los días y horas previstas en cada curso podrían sufrir alguna modificación, que se comunicará a las personas interesadas que se hayan inscrito. Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos a un curso vía web, e-mail o teléfono.

**Plazas limitadas.**

**Fecha límite 2 de mayo de 2016**