

FOR MA CIÓ 2026

Nou catàleg formatiu by Jordi Jardí



Vicepresident de Formació de l'AEHT.
Professor Tècnic de Formació
Professional de Cuina i Pastisseria de
l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils.

Amb el suport de **makro**

PRÀCTICA I A DOMICILI

Venim al teu establiment a formar el teu equip

CONTROL DE COSTOS EN HOSTALERIA amb Antonio José García Samaniego

Proporciona eines pràctiques
per al control de costos, escandalls
i optimització de recursos

Per a gerents, caps de cuina
i responsables de sala

2 sessions de 3 hores de duració



COM PREPARAR ELS MILLORS CÒCTELS amb Oriol Martí

Professionalitza l'elaboració de
còctels clàssics i d'autor

Per a personal de bar i sala

3 hores de duració



TREU SUC A LA CARTA DE VINS

Millora el coneixement dels vins de
la carta i potencia la comunicació
amb el client

Per a personal de sala i empresaris

2 sessions de 3 hores de duració



PRÀCTICA I A DOMICILI

Venim al teu establiment a formar el teu equip

OPERADOR DE PISCINA amb Laboratoris ISBO

Forma el personal de manteniment en els aspectes sanitaris, tècnics i operatius necessaris per al correcte manteniment de piscines

15 hores de duració

175€ per alumne
(10% de descompte per associats)



FORMACIÓ DE GOVERNANTA / SUPERVISIÓ D'ALLOTJAMENTS

Formació professional en gestió de pisos, coordinació d'equips i control de qualitat

Per a personal d'hotels, apartaments i allotjaments turístics

2 sessions de 3 hores de duració



IMPRESCINDIBLE

Per estar al dia de la normativa alimentària

RESTAURACIÓ CONTROLADA EN ALLÈRGENS I BONES PRÀCTIQUES amb Centac

Coneix la normativa vigent sobre al·lèrgens i la seva comunicació obligatòria al consumidor

Per a personal de cuina i sala

40€ (bonificable fins al 100%)



PREVENCIÓ I CONTROL DE LA LEGIONEÏLLA amb Laboratoris ISBO

Per a responsables de manteniment

Inicial: Capacita el personal per prevenir, controlar i gestionar el risc de legionella a les instal·lacions

25 hores de duració

380€ per alumne
(10% de descompte per associats)

Renovació: Actualitza coneixements i reforça criteris tècnics i normatius en matèria de prevenció i control de legionella

10 hores de duració

150€ per alumne
(10% de descompte per associats)



EN COL·LABORACIÓ

Amb la Universitat Rovira i Virgili



WINE TASTING URV

Introducció a la viticultura, vinificació i tast aplicat al sector hostaler i enoturístic

Del març al maig de 2026

92 hores de duració

375€ (Subvencionat)



REVENUE MANAGEMENT

Gestió de canals de distribució i OTAs, estratègies de pricing, branding, fidelització i ús d'estratègies de revenue

De l'octubre al novembre de 2026

50 hores de duració



Demana qualsevol de les formacions a formacio@aeht.es o al 977 239 600



EN TROBES A FALTAR ALGUNA?

Som tot orelles!

977 239 600
formacio@aeht.es



Associacions Empreses
Hostaleria Tarragona
Federació