

FORMACIÓN BONIFICABLE PARA TRABAJADORES EN ACTIVO

Desde la “Escuela Gastroactitud” ofrecemos a las empresas la posibilidad de beneficiarse y financiar las acciones formativas de sus trabajadores para mejorar su cualificación profesional.

Calcula tu crédito.

Todas las empresas que coticen a la Seguridad Social por formación profesional, y tenga al menos un trabajador, disponen de **un mínimo de 420 € para la formación de sus empleados.**

La empresa <http://agorarrhh.com/> se encarga de realizar todo el trámite necesario para conseguir **una bonificación de hasta el 100 % del importe** de nuestras acciones formativas, con un coste mínimo para la empresa. Esto supone el beneficio económico del sistema de bonificaciones, obteniendo una serie de ventajas fiscales como la reducción del gasto en Seguridad Social ó el aumento de productividad en los empleados, sin coste adicional para ellos. **AGORA** se encarga de tramitar y gestionar tu Formación Bonificable 93 411 85 81



ESCUELA Gastroactitud

Curso de
Valoración Gastronómica para Foodies
Training en crítica Gastronómica
NUEVA CONVOCATORIA FORMACIÓN ONLINE

Directores: José Carlos Capel y Julia Pérez Lozano

Master Class presenciales
con los mejores profesionales
a lo largo del curso

Descuento Valoración Gastronómica. Código promocional: T0910

Pon tu código promocional y matriculate ahora por 995€ y te regalamos la cuota de socio

Accede a nuestra oferta de cursos bonificables:

Cursos de Especialización

- [Valoración Gastronómica](#)

Cursos INTENSIVOS

- [Cultura del Jamón de Bellota Ibérico: corte, cata y gastronomía](#)
- [30 Buenas practicas con alimentos alérgenos en Restauración](#)
- [Viaje por las cocinas del mundo](#)
- [Vinos del Mundo](#)
- [Las armonías culinarias](#)
- [Ingredientes: del mercado a la mesa](#)
- [Tipos de Cata](#)
- [Técnicas de la cocina salada y dulce](#)
- [Servicio y atención pública en hostelería](#)
- [Entorno en el Restaurante](#)
- [Cómo se escribe una crítica Gastronómica](#)
- [La Aportación Oriental en la cocina contemporánea, las tapas y la cocina dulce](#)
- [Dietética, Nutrición e higiene de los alimentos en la cocina](#)
- [Las materias primas y la cocina contemporánea](#)
- [Técnicas básicas de la cocina contemporánea](#)
- [Almacenamiento, conservación de los alimentos e higiene en el restaurante](#)
- [El Restaurante y su gestión. Marketing y Comunicación](#)
- [Técnicas avanzadas en la cocina contemporánea](#)

Cursos DE INICIACIÓN

- [Curso de iniciación El Aceite de Oliva](#)
- [Curso de iniciación al Café](#)

Cursos UNIVERSITARIOS

- [Master en Cocina Contemporánea](#)
- [Bases de la Cocina Contemporánea](#)
- [Alta Cocina Contemporánea](#)