



Cursos de formación  
2026

# Cursos de formación 2026

- **Inglés esencial para hostelería**  
**Nivel básico/medio**  
3, 4 y 5 de marzo de 11:30 a 14:00h.  
en Protur Sa Coma Playa Hotel & Spa.  
Un curso renovado y más completo para mejorar tu inglés de manera práctica y útil en el día a día del sector hotelero. Aprenderás gramática esencial, expresiones clave y resolverás tus dudas mientras practicas situaciones reales de trabajo.
- **Inglés avanzado para hostelería**  
**Nivel experto**  
9, 10 y 11 de marzo de 11:30 a 14:00h.  
en Protur Sa Coma Playa Hotel & Spa.  
Curso completo para quienes quieren llevar su inglés al máximo nivel: conversación fluida, gramática avanzada y situaciones reales del hotel. Incluso si ya hablas muy bien inglés, este curso te desafiará y perfeccionará tus habilidades.
- **Alemán esencial para hostelería**  
**Nivel básico/medio**  
3, 4 y 5 de marzo de 9:30 a 11:30h.  
en Protur Sa Coma Playa Hotel & Spa.  
Curso renovado y más completo para mejorar tu alemán práctico en hostelería, con gramática útil, expresiones clave y situaciones reales de trabajo.
- **Alemán avanzado para hostelería**  
**Nivel experto**  
9, 10 y 11 de marzo de 9:30 a 11:30h.  
en Protur Sa Coma Playa Hotel & Spa.  
Curso completo para perfeccionar tu alemán en el entorno hotelero: conversación fluida, gramática avanzada y situaciones reales. Incluso si ya hablas muy bien alemán, este curso te llevará al siguiente nivel.
- **Productos de limpieza**  
**Técnicas y trucos de expertos**  
5 de marzo de 10:00 a 11:30h.  
en Protur Sa Coma Playa Hotel & Spa.  
Aprende de expertos a limpiar de forma eficaz, segura y eficiente, y a elegir los mejores productos y técnicas para cada tarea.
- **Barista profesional**  
**Técnicas y recetas de café**  
6 de marzo de 9:00 a 14:00h.  
en Protur Playa Cala Millor Hotel.  
Conviértete en un barista experto practicando molienda, extracción, latte art y preparación de café, té y bebidas innovadoras, con enfoque práctico y profesional.
- **El arte de la coctelería**  
**De la barra a tu copa**  
16, 17 y 18 de marzo de 9:30 a 13:00h.  
en Protur Playa Cala Millor Hotel.  
Descubre la versión renovada de nuestro curso de coctelería, con nuevas sorpresas, retos prácticos y técnicas para crear cócteles originales y sorprendentes.
- **Descubre cómo la tecnología y la IA pueden ayudarte, sin complicaciones**  
20 de marzo de 10:00 a 12:00h.  
en Protur Sa Coma Playa Hotel & Spa.  
Te explicamos de forma sencilla cómo la tecnología y la IA pueden ayudarte en tu día a día. La IA no es sólo para expertos, es para todos nosotros. ¡Ven y descúbrelo!
- **Cocina Plant-Based**  
**Menús saludables y creativos**  
23, 24 y 25 de marzo de 9:00 a 15:00h.  
en Protur Sa Coma Playa Hotel & Spa.  
Curso práctico personal de cocina: domina la cocina vegetal, proteínas vegetales, repostería vegana y recetas internacionales, creando platos equilibrados y originales para buffets y restaurantes.
- **Arte y servicio**  
**Experiencia gastronómica integral**  
30, 31 de marzo y 1 de abril de 9:30 a 13:00h.  
en Protur Floriana Resort Aparthotel.  
Una formación renovada para profesionales de sala que quieren ir más allá del vino. Exploraremos el mundo del servicio en comedor, el arte de recomendar y presentar bebidas, y las claves para crear experiencias memorables en cada mesa. Ideal para quienes buscan mejorar su técnica, ampliar conocimientos y disfrutar aprendiendo.

+info: [formacion@proturhotels.com](mailto:formacion@proturhotels.com)

Rellena el formulario de inscripción [aquí](#)



Fecha límite: 15 de febrero de 2026

