

DEPENDIENT/A DE XARCUTERIA Y CARNISSERIA

Nº de horas: 60

Plazo de inscripción: des de l'11/10/2018 fins al 26/10/2018 ambdós inclosos

Data d'inici: 29/10/2018

Data de fi: 20/11/2018

Horari: De dilluns a divendres de 16:00 – 20:00

Ubicació: Àrea Formació i Consultors. C / Bartolomé Reus, 52 12005 Castelló

Modalitat: Presencial

Dirigit a: Persones interessades a adquirir i/o millorar els seues competències professionals en l'àrea de comerç, concretament en els espades relacionades amb el lloc de dependent/a de xarcuteria i carnisseria, per a poder realitzar una atenció al client de qualitat i ser capaç de manipular frescos en els condicions adequades.

Requisits d'inscripció: No és requerix cap requisit especial de formació o experiència.

Selecció:

- **PER RIGORÓS ORDE DE REGISTRE DE SOL·LICITUD**
- **TINDRAN PREFERÈNCIA ELS PERSONES DESEMPLEADES.**

Documentació a aportar:

- Fotocòpia DNI o equivalents
- Fotocòpia del DARDE
- Fotocòpia de la Vida laboral (actualitzada)
- Full de sol·licitud per duplicat

Els sol·licituds és podran presentar en els següents dependències municipals: registre general de l'Excm. Ajuntament de Castelló, plaça Major nº1, 12001 i en els Tinences d'alcaldia:

Districte Sud: C/ Ricardo Català, 7

Districte Nord: Primer vaig moldre, s/n

Districte Este: Av. Hnos. Bou, 27

Districte Oest: Plaça Llacunes de Ruidera, s/n - Mes Blau

Districte Grau: Passeig Bona Vista, 28

Per a qualsevol informació addicional o dubte relacionada amb el curs pot contactar a:

-961004787

-castellocrea.formacion@castello.es

Objectius:

Adquirir i/o millorar els competències professionals en l'àrea de comerç, concretament en els espades relacionades amb el lloc de dependent/a de xarcuteria i carnisseria, per a poder realitzar una atenció al client de qualitat i ser capaç de manipular frescos en els condicions adequades. Per a això serà necessària l'adquisició de coneixements relatius als productes de carnisseria i xarcuteria, així com la higiene i seguretat i els tècniques d'embena que és poden utilitzar en els carnisseries i xarcuteries.

Continguts del curs:

- 1. La carn i la xarcuteria com a producte**
- 2. Comercialització i embena de la carn**
- 3. Comercialització i embena de la xarcuteria**
- 4. Problemes i dificultats de la carnisseria i xarcuteria**
- 5. La higiene i manipulació en carnisseria i xarcuteria**
- 6. Pràctiques de manipulats de producte fresc.**