

CURSO REPOSICIÓN Y CAJA (INCLUIDO MANIPULADOR ALIMENTOS)

Nº de plazas:	15
Plazo de inscripción:	Del 10 de noviembre (desde las 08:00h) al 16 de noviembre, ambos incluidos.
Fecha de inicio:	17/11/ 2020
Fecha de fin:	04/12/2020
Nº de horas:	60 horas
Horario:	Lunes y Viernes 15:00 -19:00 H Martes, Miércoles, Jueves de 15:00 – 19:30 H
Ubicación:	AGIL CENTROS Avenida de Pérez Galdós, 7, 12004 Castelló
Modalidad:	Presencial
Dirigido a:	Personas que deseen desarrollar competencias profesionales en el área de comercio. Concretamente en tareas de reposición y caja. Al realizar el curso se obtendrá el certificado de manipulación de alimentos.

Requisitos de inscripción:

- **Personas preferentemente desempleadas y empadronadas en Castelló de la Plana**

Selección:

- **POR RIGUROSO ORDEN DE REGISTRO DE SOLICITUD.**

Inscripción:

La documentación se presentará:

- **De manera presencial:** En el **Registro General del Excmo. Ayuntamiento de Castelló** (ubicación: Palau de la Festa).

Se puede solicitar cita previa en los siguientes teléfonos: 964 355 482 / 699 233 073

- **Telemáticamente:** A través de la **Sede Electrónica:** <https://sede.castello.es/info.0>.

Documentación a aportar:

- **DNI/NIE** o documento equivalente.
- **DARDE** o Certificado de situación de la demanda.
- **Vida laboral** actualizada.
- **Instancia** por duplicado (una para el Ayuntamiento y otra para el interesado/a)

*El empadronamiento se consultará de oficio, por lo que **no es necesario** aportar certificado de empadronamiento.*

*Para cualquier información adicional o duda relacionada con el curso se puede contactar a través del correo **castellocrea.formacion@castello.es** o en el teléfono **699 233 073***

Objetivos:

- Conocer cómo gestionar la atención al cliente aplicando diferentes técnicas de ventas, los diferentes métodos de cobro y las posibles reclamaciones.
- Dotar de los conocimientos básicos para gestionar el comercio realizando tareas de reposición y manipulación de frescos, utilizando las técnicas más apropiadas para optimizar los procesos de recepción, tipificación, normalización y acondicionamiento de los productos.

Contenidos:

- Atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.
- Técnicas de venta.
- Operaciones auxiliares de reposición, disposición y acondicionamiento de productos en el punto de venta.
- Operativa y manejo de caja.
- Formas de pago, cobro y devolución.
- Prevención en pérdidas y hurtos.
- Reclamaciones. Geomarketing (CP).
- Tarjeta cliente.
- Certificado manipulación de alimentos y gestión de alérgenos.