

## DEPENDIENTE/A DE CHARCUTERÍA Y CARNICERÍA

**Nº de horas:** 60

**Plazo de inscripción:** desde el 11/10/2018 hasta el 26/10/2018 ambos inclusive

**Fecha de inicio:** 29/10/2018

**Fecha de fin:** 20/11/2018

**Horario:** De lunes a viernes de 16:00 – 20:00

**Ubicación:** Área Formación y Consultores. C/ Bartolomé Reus, 52 12005 Castelló

**Modalidad:** Presencial

**Dirigido a:** Personas interesadas en adquirir y/o mejorar sus competencias profesionales en el área de comercio, concretamente en las tareas relacionadas con el puesto de dependiente/a de charcutería y carnicería, para poder realizar una atención al cliente de calidad y ser capaz de manipular frescos en las condiciones adecuadas.

**Requisitos de inscripción:** No se requiere ningún requisito especial de formación o experiencia.

**Selección:**

- **POR RIGUROSO ORDEN DE REGISTRO DE SOLICITUD**
- **TENDRÁN PREFERENCIA LAS PERSONAS DESEMPLEADAS.**

**Documentación a aportar:**

- Fotocopia DNI o equivalentes
- Fotocopia del DARDE
- Fotocopia de la Vida laboral (actualizada)
- Hoja de solicitud por duplicado

Las solicitudes se podrán presentar en las siguientes dependencias municipales: registro general del Excmo. Ayuntamiento de Castelló, plaza Mayor nº1, 12001 y en las Tenencias de alcaldía:

Distrito Sur: C/ Ricardo Català, 7

Distrito Norte: Primer molí, s/n

Distrito Este: Avda. Hnos. Bou, 27

Distrito Oeste: Plaza Lagunas de Ruidera, s/n - Mas Blau

Distrito Grau: Paseo Buena Vista, 28

Para cualquier información adicional o duda relacionada con el curso puede contactar a:

- 961004787

- castellocrea.formacion@castello.es

**Objetivos:**

Adquirir y/o mejorar las competencias profesionales en el área de comercio, concretamente en las tareas relacionadas con el puesto de dependiente/a de charcutería y carnicería, para poder realizar una atención al cliente de calidad y ser capaz de manipular frescos en las condiciones adecuadas. Para ello será necesaria la adquisición de conocimientos relativos a los productos de carnicería y charcutería, así como la higiene y seguridad y las técnicas de venta que se pueden utilizar en las carnicerías y charcuterías.

**Contenidos del curso:**

1. **La carne y la charcutería como producto**
2. **Comercialización y venta de la carne**
3. **Comercialización y venta de la charcutería**
4. **Problemas y dificultades de la carnicería y charcutería**
5. **La higiene y manipulación en carnicería y charcutería**
6. **Prácticas de manipulado de producto fresco.**