

PERSONAL POLIVALENTE DE COMERCIO

(reposición, caja y manipulación de frescos)

Nº de plazas:	15
Plazo de inscripción:	Del 30 de marzo al 25 de abril de 2022 ambos inclusive.
Fecha de inicio:	02 de mayo de 2022
Fecha de fin:	03 de junio de 2022
Nº de horas:	100 horas (50 horas de formación teórico-práctica y 50 horas de prácticas no laborales)
Horario:	De lunes a viernes, de 9.00 a 13.00h. Prácticas no laborales: Del 23 de mayo al 03 de junio de 2022, de 09:00 a 14:00h.
Ubicación:	ÁGIL CENTROS Avenida de Pérez Galdós, 7. 12004 Castelló
Modalidad:	Presencial
Dirigido a:	Personas que quieran desarrollar competencias profesionales en el área de comercio, específicamente en el desempeño de puestos de caja, reposición y manipulación de frescos. Incluye 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.**
- En una misma instancia se podrá solicitar más de un curso, en tal caso la persona interesada deberá **indicar claramente su orden de preferencia.**
- El orden de preferencia definido por cada participante en su solicitud se tendrá en cuenta como criterio para la asignación de plazas, de tal modo que una vez se obtenga plaza serán desestimadas el resto de solicitudes a otros cursos. Como excepción a esta condición sí se tendrán en cuenta las solicitudes a otras especialidades siempre que existan plazas libres y

las temporalizaciones sean compatibles.

- Con anterioridad a la fecha de inicio del curso se contactará telefónicamente con cada una de las personas convocadas para informarles detalladamente de los aspectos relacionados con el inicio del curso, no obstante, también se publicarán en la web del Ayuntamiento de Castelló los listados con las personas convocadas.

INSCRIPCIÓN:

La solicitud de inscripción a la acción formativa y la documentación requerida se presentará **telemáticamente** a través de la **Sede Electrónica** <https://sede.castello.es/info.0>.

En el mismo espacio en el que se publican las bases de selección se puede acceder a un **manual de instrucciones para el proceso de inscripción**.

DOCUMENTACIÓN A APORTAR:

- **DNI/NIE** o documento equivalente
- **DARDE** actualizado
- **Vida laboral** actualizada (fecha de emisión no superior a un mes antes de la solicitud)
- 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**

OBJETIVO DE LA ACCIÓN FORMATIVA:

Desarrollar competencias para gestionar adecuadamente la atención al cliente, aplicando diferentes técnicas de venta, aprender los métodos de cobro habituales y gestionar reclamaciones. Aprender a realizar las tareas de reposición y manipulación de frescos en diferentes secciones, utilizando las técnicas más apropiadas para optimizar el proceso de recepción, tipificación, normalización y acondicionamiento. Adquirir las competencias necesarias para realizar un correcto manejo y manipulación de alimentos.

CONTENIDOS:

1. Atención e información operativa y orientada al cliente.
2. Técnicas de venta.
3. Operaciones auxiliares de reposición, disposición y acondicionamiento de productos en el punto de venta.

4. Operativa y manejo de caja.
5. Formas de pago, cobro y devolución.
6. Prevención en pérdidas y hurtos.
7. Gestión de reclamaciones
8. Tarjeta cliente.
9. Manipulación de alimentos y gestión de alérgenos.