

**REPOSICIÓ, MANIPULACIÓ DE FRESCOS I ATENCIÓ AL CLIENT EN COMERÇOS (Inclou
certificat de manipulació d'aliments)**

Nre. d'hores: 95

Termini d'inscripció: des del 02/10/2019 fins al 21/10/2019 ambdós inclosos

Data d'inici: 21/10/2019

Data de fi: 26/11/2019

Horari: De dilluns a divendres de 09.00 a 12.30

Ubicació: Àgil Centres. Av. Pérez Galdós, 7, 12002. Castelló de la Plana,

Modalitat: Presencial

Dirigit a: Totes aquelles persones que vulguen desenvolupar competències professionals en l'àrea de comerç. Concretament en les tasques de reposició, manipulació de frescos i atenció al client.

En realitzar el curs s'obté el certificat en manipulació d'aliments.

Es realitzaran 30 hores de pràctiques no laborables en centres de treball.

Requisits d'inscripció: No es requereix cap requisit especial de formació o experiència.

Selecció:

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

Documentació a aportar:

- Fotocòpia DNI o equivalents
- Fotocòpia del DARDE
- Fotocòpia de la Vida laboral
- Instància per duplicat

Les sol·licituds es podran presentar en les següents dependències municipals: registre general de l'Excm. Ajuntament de Castelló, plaça Major núm. 1, 12001 i en les 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:

-961004587

-castellocrea.formacion@castello.es

OBJECTIUS:

Que l'alumne/a siga capaç de gestionar l'atenció al client aplicant diferents tècniques de vendes, els diferents mètodes de cobrament i les possibles reclamacions, així com dotar l'alumnat dels coneixements bàsics per a gestionar el comerç realitzant tasques de reposició i manipulació de frescos, utilitzant les tècniques més apropiades per a optimitzar els processos de recepció, tipificació, normalització i condicionament dels productes.

CONTINGUTS DEL CURS:

1. Atenció i informació operativa, estructurada i protocolaritzada al client
2. Tècniques de venda.
3. Operacions auxiliars de reposició, disposició i condicionament de productes en el punt de venda.
4. Comercialització en carnisseria, xarcuteria.
5. Comercialització en frescos.
6. Operativa de caixa.
7. Formes de pagament, cobrament i devolució.
8. Previsió en pèrdues i afanades.
9. Reclamacions. Geomarketing (CP).
10. Targeta client.
11. Certificat manipulació d'aliments.
12. Pràctiques no laborals.