

Dependiente de Pescadería

Modalidad: Presencial Duración: 70 horas teórico prácticas (*30 horas Teoría +40 horas Prácticas en aula) + 80 horas

*Las 30 horas de teoría se impartirán en el Centro Municipal de Formación del 12 al 31 de marzo, en horario de 9 a 14 horas, el resto del horario y el lugarserá a determinar una vez iniciado el curso.

Objetivos:

El objetivo que nos proponemos en este curso es que, al finalizar el mismo, los/las participantes sean capaces de realizar funciones relativas a la identificación de las especies y su adecuado tratamiento, vigilando sus características organolépticas y preparando los mismos para su venta una vez tratados con las técnicas de lavado, descabezado, eviscerado, cortado y fileteado del pescado.

Así mismo, se incluye la formación en Seguridad Alimentaria y Manipulación de Alimentos, preceptiva en este tipo de profesión.

Contenidos

Módulo I: Conocimiento, selección y abastecimiento de pescados y mariscos. 15 horas

Módulo II. Manipulación de pescados y mariscos y conocimiento del puesto de trabajo. 25 horas

Módulo III: Gestión y administración de una pescadería. 10 horas

Módulo IV: Atención al cliente 10 horas

- La comunicación verbal y no verbal
- La escucha activa
- El cliente interno y externo

Módulo V: Seguridad e higiene en la industria alimentaria. 5 horas

Módulo VI: Prevención de riesgos laborales. 5 horas

Prácticas No Laborables: 80 h

