

# 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 lugar será 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

