

**REPOSICIÓN, MANIPULACIÓN DE FRESCOS Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN
COMERCIOS** (Incluye certificado de manipulación de alimentos)

Nº de horas: 95

Plazo de inscripción: desde el 02/10/2019 hasta el 21/10/2019 ambos inclusive

Fecha de inicio: 21/10/2019

Fecha de fin: 26/11/2019

Horario: De lunes a viernes de 09:00 a 12:30

Ubicación: **Ágil Centros.** Avda. Pérez Galdós, 7, 12002. Castelló de la Plana,

Modalidad: Presencial

Dirigido a: Todas aquellas personas que quieran desarrollar competencias profesionales en el área de comercio. Concretamente en las tareas de reposición, manipulación de frescos y atención al cliente. Al realizar el curso se obtendrá el certificado en manipulación de alimentos.

Se realizarán 30 horas de prácticas no laborables en centros de trabajo.

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
- Instancia 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:

- **961004587**

- **castellocrea.formacion@castello.es**

OBJETIVOS:

Que el alumno/a sea capaz de gestionar la atención al cliente aplicando diferentes técnicas de ventas, los diferentes métodos de cobro y las posibles reclamaciones, así como dotar al alumnado de los conocimientos básicos para gestionar el comercio realizando tareas de reposición y manipulación de frescos, utilizando las técnicas más apropiadas para optimizar los procesos de recepción, tipificación, normalización y acondicionamiento de los productos.

CONTENIDOS DEL CURSO:

1. Atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente
2. Técnicas de venta.
3. Operaciones auxiliares de reposición, disposición y acondicionamiento de productos en el punto de venta.
4. Comercialización en carnicería, charcutería.
5. Comercialización en frescos.
6. Operativa y manejo de caja.
7. Formas de pago, cobro y devolución.
8. Prevención en pérdidas y hurtos.
9. Reclamaciones. Geomarketing (CP).
10. Tarjeta cliente.
11. Certificado manipulación de alimentos.
12. Prácticas no laborales.