

CURS REPOSICIÓ I CAIXA (INCLÒS MANIPULADOR ALIMENTS)

Nre. de places:	15
Termini d'inscripció:	Del 10 de novembre (des de les 08:00h) al 16 de novembre, ambdós inclosos.
Data d'inici:	17/11/ 2020
Data de fi:	04/12/2020
NÚM. d'hores:	60 hores
Horari:	Dilluns i Divendres 15:00 -19:00 H Dimarts, Dimecres, Dijous de 15:00 – 19:30 H
Ubicació:	ÀGIL CENTRES Avinguda de Pérez Galdós, 7, 12004 Castelló
Modalitat:	Presencial
Dirigit a:	Persones que desitgen desenrotllar competències professionals en l'àrea de comerç. Concretament en tasques de reposició i caixa. En realitzar el curs s'obtindrà el certificat de manipulació d'aliments.

Requisits d'inscripció:

- **Persones preferentment desocupades i empadronades en Castelló de la Plana**

Selecció:

- **PER RIGORÓS ORDRE DE REGISTRE DE SOL·LICITUD.**

Inscripció:

La documentació es presentarà:

- De **manera presencial**: En el Registre **General de l'Excm. Ajuntament de Castelló** (ubicació: Palau de la Festa).

Es pot sol·licitar cita prèvia en els telèfons següents: 964 355 482 / 699 233 073

- **Telemàticament**: A través de la **Seu Electrònica**: <https://seu.castello.es/info.0>.

Documentació a aportar:

- **DNI/NIE** o document equivalent.
- **DARDE** o Certificat de situació de la demanda.
- **Vida laboral actualitzada.**
- **Instància** per duplicat (una per a l'Ajuntament i una altra per a l'interessat/a)

*L'empadronament es consultarà d'ofici, per la qual cosa **no cal aportar certificat d'empadronament.***

*Per a qualsevol informació addicional o dubte relacionada amb el curs es pot contactar a través del correu **castellocrea.formacion@castello.es** o en el telèfon **699 233 073***

Objectius:

- Conèixer com gestionar l'atenció al client aplicant diferents tècniques de vendes, els diferents mètodes de cobrament i les possibles reclamacions.
- Dotar 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:

- Atenció i informació operativa, estructurada i protocolaritzada al client.
- Tècniques de venda.
- Operacions auxiliars de reposició, disposició i condicionament de productes en el punt de venda.
- Operativa i maneig de caixa.
- Formes de pagament, cobrament i devolució.
- Prevenció en pèrdues i afanades.
- Reclamacions. Geomarketing (CP).
- Targeta client.
- Certificat manipulació d'aliments i gestió d'al·lèrgens.