

PRODUCTOS FRESCOS EN EL SECTOR RETAIL

 CASTELLANO



TÍTULO OFICIAL

- > 900 HORAS.
- > 1 AÑO ACADÉMICO.



REQUISITOS DE INGRESO

Los títulos que dan acceso a este Curso de Especialización son los siguientes:

- Técnico en Cocina y Gastronomía.

PLAN DE ESTUDIOS

Los módulos profesionales son los siguientes:

- > Marketing alimentario y atención al cliente. (250h)
- > Conocimiento de la gama, tratamiento del producto y procesos de las secciones de frescos. (500h)
- > Gastronomía, nutrición y salud. (150h)

Realizar y controlar, en establecimientos alimentarios, la preparación, la manipulación, la distribución y la reposición de productos frescos. Llevar a cabo, así mismo, la atención de venta asistida a la clientela y mantener la exposición en las condiciones debidas, cumpliendo con los criterios de calidad establecidos y actuando según la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y medioambientales y protección del consumidor.

AL FINALIZAR MIS ESTUDIOS, ¿QUÉ PUEDO HACER?

Podrías trabajar como:

- > Vendedor o vendedora especialista en frescos.
- > Responsable, encargado o encargada del área de frescos.



¿Qué voy a aprender y hacer?

- > Recepcionar el producto (centralizado y descentralizado) realizando un control cuantitativo (facturas y albaranes) y cualitativo (calidad y condiciones de servicio realizando los cargos / abonos oportunos y comunicando las incidencias a su inmediato superior.
- > Realizar las tareas de producción y/o manipulación propia de su sección (como son, desgrasar, trocear, filetear, envasar, etiquetar, reponer, etc.), según los procedimientos definidos.
- > Preparar la exposición de la sección cumpliendo con los procedimientos establecidos.
- > Atender a la clientela ofreciendo un nivel de servicio y trato acorde a las directrices definidas para su sección.
- > Controlar el estado de conservación y/o caducidad de los productos según las directrices recibidas.
- > Realizar, bajo las directrices establecidas, diversas actividades definidas para su sección, actualización de precios y cartelística, recopilación de datos, etc.
- > Garantizar el mantenimiento de los parámetros de su ámbito para que el pedido centralizado sea óptimo, supervisar el pedido y modificarlo si lo considera necesario.
- > Transmitir al o a la responsable de la sección las demandas de productos y/o reclamaciones de los clientes y clientas, que podrían mejorar la gama y el servicio prestado.
- > Cuidar que el producto expuesto y de la sección se halle en perfectas condiciones de higiene y salubridad, comunicando cualquier anomalía en este sentido a la persona responsable de la sección.
- > Realizar el control de las variables de calidad definidas para la sección.
- > Colaborar en la realización del inventario periódico.
- > Responsabilizarse de la correcta utilización, mantenimiento, cuidado y limpieza de los útiles, maquinaria e instalaciones de uso en su sección.
- > Cumplir las normas de seguridad e higiene relativas al puesto de trabajo.
- > Registrar, bajo supervisión, la actividad de la sección en diferentes listados (listados de gestión, cuenta de explotación...), interpretar los diferentes conceptos que se abordan y participar en la mejora de los mismos.

SALIDAS PROFESIONALES

Esta figura profesional ejerce su actividad en empresas de comercio alimentario, en el área de producto fresco.