

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN



900 Horas



MODELO DUAL

(60% empresa - 30% centro)

ESPECIALIZACIÓN EN PRODUCTOS FRESCOS EN EL SECTOR RETAIL

CONTENIDOS

- **Marketing Alimentario y Atención al Cliente.** 250 horas.
- **Conocimiento de la gama, tratamiento del producto y procesos de las secciones de frescos.** 500h.
- **Gastronomía, Nutrición y Salud.** 150 horas.

Dirigido exclusivamente a los alumnos/as que están el segundo curso del ciclo Cocina y Gastronomía.

En tres cursos obtienen dos titulaciones: Técnico en Cocina y Gastronomía (2 años) y Especialistas en frescos del sector retail (1 año).

Perfil Profesional: Profesionales especialistas en frescos de las secciones: charcutería, carnicería, pescadería, panadería y frutería de empresas del sector (Hipermercados, Supermercados...).

** Según convocatoria anual. Gratuito.*