

CURSO DE PESCADERÍA

PESCADO FRESCO

Inicio inmediato (mayo 2016)

100 h. de curso práctico (15:30 a 19:30 h.)

100 h. de prácticas en empresas

15 plazas disponibles

OBJETIVOS: Adquirir las competencias profesionales para realizar operaciones específicas de expenduría, preparación y elaboración de pescados frescos y el manejo la maquinaria y equipos correspondientes. Realizar la comercialización de pescados frescos. Saber tratar y atender al cliente.

CONTENIDOS: Preparación y venta de pescados (100 h).

1. Identificación y clasificación del pescado y productos derivados utilizados en pescadería.
2. Equipos y útiles de la pescadería.
3. Analizar las materias primas para la preparación y elaboración de pescados en la pescadería.
4. Acondicionamiento y comercialización de pescados en establecimientos de venta.
5. Seguridad e higiene en la profesión (se otorgará titulación en manipulación de alimentos).
6. Atención y trato al cliente.

PRÁCTICAS: Realización de prácticas profesionales no laborales (100 h). Las prácticas se realizarán en empresas del sector de la Zona Oriental, Alto Asón y Arco de la Bahía de Cantabria.

MATERIALES: Se facilitarán pescado, útiles, equipos de pescadería y ropa de trabajo.

MATRÍCULA: Se priorizará a desempleadas/os residentes en Laredo que tengan unos conocimientos mínimos del manejo y preparación de pescados frescos o semiconservas de pescado. La matrícula se abonará mediante recibo.

PRECIOS MATRÍCULA:

Desempleados/as empadronados/as en Laredo: 100,00 € (presentar tarjeta de desempleo)
Otros colectivos: 200,00 €

Inscripción e información:

Agencia de Desarrollo Local de Laredo.

942.61.27.78

adl@laredo.es

Avda. España, 6, 2ª planta

www.laredo.es

Promueve:



**AYUNTAMIENTO DE
LAREDO**

Concejalía de Empleo, Promoción Económica y Comercio

**A.D.L.
Laredo**

Agencia de Desarrollo Local de Laredo