

Técnicas de Venta en Pescadería

NºHORAS: 20 h.

MODALIDAD: Teleformación

Descripción del curso

El conocimiento y el empleo de las técnicas y herramientas de venta resulta imprescindible a la hora de presentar a los clientes los productos que se ofertan de una forma satisfactoria. Con este curso adquirirá los conocimientos indispensables para desempeñar las funciones y actividades en la venta al detalle en pescaderías, para su desempeño en las condiciones higiénicas sanitarias adecuadas.

Está dirigido tanto a profesionales del sector comercio relacionado con las pescaderías que deseen profundizar en los conocimientos y las diferentes técnicas de venta a emplear, como a cualquier persona que esté interesada en la materia.

Contenidos

1. Introducción.
2. El pescado como producto.
3. La cadena de frío.
4. Estacionalidad de los productos/épocas de reproducción.
5. Comercialización de pescados y mariscos.
6. Convertir en oportunidades las dificultades que presenta la pescadería: la sección de pescadería.
7. Características de los pescados y mariscos frescos: control de calidad.
8. Conservación del pescado: procedimientos innovadores.
9. El mercado y el consumidor.
10. Higiene de la sección.
11. Presentaciones y cortes.
12. Utillaje y material consumible.
13. Caso práctico: identificación y clasificación de especies.

Dedicación necesaria por parte del alumno

Esta formación online pone a disposición del alumno un horario de tutorías que le servirá para mostrarle de modo orientativo, el tiempo de dedicación necesario estimado para la óptima realización del curso.

No obstante, esta modalidad permite la flexibilidad horaria, pues tiene el aula virtual a su disposición las 24 horas al día (en el periodo que dura el curso) permite adaptarse a sus necesidades laborales y/o personales.

Equipo necesario (software y hardware)

- Ordenador personal multimedia con conexión a internet
- Sistema operativo: Microsoft Windows XP o superior.

En caso de utilizar Mac o Linux, para comprobar la compatibilidad del curso con su ordenador, póngase en contacto con nuestro Departamento Informático enviando un email a dep.informatica@editeformacion.com o llamando al 958 089 725.

Acreditación

A la finalización y/o superación del curso se entregará al alumno un diploma o certificado de asistencia de los conocimientos adquiridos, en base a las instrucciones del Servicio Público de Empleo Estatal.

Imparte:



Formación subvencionada por:



SEDE CENTRAL GRANADA / 958 089 725

C/ Benjamin Franklin 1, 18100 - Armilla / Granada) | info@escueladeformacionprofesional.es

ALMERÍA / 950 265 791

C/ Alcázar, 4, 04006.

almeria@escueladeformacionprofesional.es

BARCELONA / 935 328 785

C/ París 146, esc.B 1º2ª, 08036.

barcelona@escueladeformacionprofesional.es

MADRID / 913 551 630

C/ Fray Ceferino González, 4, 28005.

madrid@escueladeformacionprofesional.es

VALLADOLID / 983 371 229

Av. del Euro, 24, 47009.

valladolid@escueladeformacionprofesional.es