

Escola d'oficis de mercats municipals:

Programa de formació ocupacional d'auxiliars de mercat municipal

Programa orientat a cobrir les necessitats de personal dels mercats municipals i a promoure la inserció laboral.



Total: 170 hores

5 mòduls formatius + 60 h de pràctiques no laborals

1 Objectiu de la formació



Preparació per a la venda de carns, aviram, productes de xarcuteria i peix



Venda directa als clients de carnisseria, xarcuteria, aviram i peixateria



Preparació de comandes

2 Mòduls formatius

1 Higiene del manipulador d'aliments – 4 h



- Seguretat alimentària
- Higiene i bones pràctiques

2 Carnisseria-xarcuteria i aviram – 55 h



- Venda de carn de vedella i de porc
- Obtenció i preparació de peces de vedella i porc
- Iniciació a l'elaboració de derivats i elaborats carnis
- Llescat, envasat, conservació, etiquetatge i informació al consumidor
- Preparació per a la venda de pollastre i conill
- La caça: espècies i hàbits de consum
- Pràctica d'especejament i preparació de pollastre i conill

3 Elaborats – 10 h



- Preparació i manipulació prèvia
- Desossat, talls, picat, marinat i adobats
- Elaboració de productes carnis frescos i cuits
- Hamburgueses, salsitxes, broquetes, arrebossats i preparats especials
- Elaboració d'aviram preparat: farcits, marinars, talls especials i pre-coccions
- Ús de maquinària: picadores, embotidores, talladores, envasadores i equips de fred

4 Peixateria – 35 h



- Classificació del peix
- Espècies d'interès comercial
- Preparació per a la venda
- Iniciació a elaborats a base de peix

5 Manipulació de càrregues – 6 h



- Manipulació manual de càrregues
- Prevenció de riscos
- Seguretat i higiene postural

3 Pràctiques formatives no laborals – 60 h



Aquest mòdul es desenvoluparà en parades de mercat o establiments comercials del municipi per consolidar les competències professionals en un entorn real de treball.



Reposició, exposició i condicionament de productes



Preparació de comandes a partir d'ordres de treball, amb seguretat i higiene postural



Manipulació i trasllat de productes, inclòs el repartiment de proximitat, utilitzant equips mòbils de treball



Atenció i informació al client segons protocols establerts



Participació en els processos de treball de l'establiment

★ Competències que es treballen



Venda especialitzada



Preparació de producte



Elaborats



Atenció al client



Treball en entorn real