

ESCUELA MUNICIPAL DE HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN

FICHA INFORMATIVA DE CURSO

MÓDULOS FORMATIVOS

DESCRIPCIÓN

- El Curso de pescadería está dirigido a formar a personas con o sin experiencia en la industria pescadera, así como para su preparación, y venta.
- En el curso se desarrollarán técnicas y habilidades que para el manejo y desenvolvimiento en industria pesquera.
- Además de ello, podrás realizar prácticas en una empresa líder del sector y que se encuentra en plena expansión.

MODALIDAD

- Todos nuestros cursos son presenciales pero cuentan con módulos en modalidad de tele formación.
- Los cursos son **PRESENCIALES** y podrán ser de mañanas o de tardes

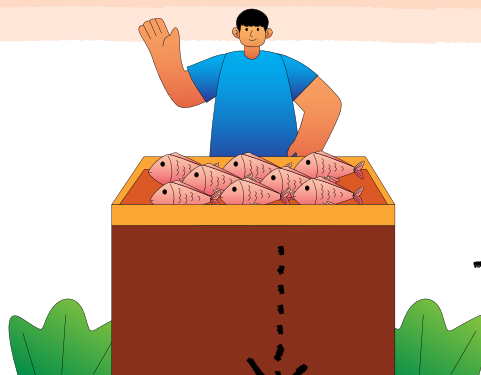
AYUDAS

- Los cursos totalmente **GRATUITOS**.
- Se ofrecerán ayudas al transporte y ticket restaurante a personas en situación de vulnerabilidad

PROFESORES

- Contamos con docentes con la mayor cualificación.
- Los cursos cuentan con acompañamiento por parte de los gerentes y jefes de empresas pesqueras, asociaciones y de colaboradores.

CURSO DE PESCADERÍA (220 HORAS)



PRÁCTICAS EN EMPRESAS

- Los participantes realizarán prácticas en empresas líderes del sector.
- Continuarán aplicando los conocimientos adquiridos en un entorno profesional real.
- Las prácticas serán de 50 horas.

Los módulos se configuran en función de la empresa que tenga la necesidad, pero son módulos transversales:

- Prevención en Riesgos laborales
- Manipulación de Alimentos.
- Clasificación de pesquerías.
- Desescamado, eviscerado y despiece.
- Presentación a la vista.
- Elaborados de pesca.
- Atención al cliente.



REQUISITOS DE ACCESO

- Alta motivación y ganas de comenzar una nueva andadura profesional .
- Tener DNI o NIE
- Permiso de Trabajo
- Estar en desempleo o en mejora de empleo.

FORMACIÓN OFRECIDA POR :

mercamadrid

aspasia
LA FORMACIÓN DE TU FUTURO



**¡NO PIERDAS TU PLAZA!
APÚNTATE YA**



**ESCRIBENOS PARA + INFO:
621 25 25 46**

