

APRENDIZ DE CHARCUTERÍA + CORTE DE JAMÓN

Objetivos

Dotar a los alumnos de los conocimientos básicos en los productos de charcutería, que les permitan acceder a un puesto de trabajo en el sector del comercio especializado de carnes y derivados.

Los alumnos que superen con aprovechamiento el curso estarán capacitados para ocupar un puesto de trabajo en el que podrán llevar a cabo las siguientes tareas:

- Manipular los productos alimentarios aplicando buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria
- Conocer la caracterización y clasificación de los distintos productos cárnicos
- Conocer las distintas técnicas de elaboración de productos: curados, cocidos, ahumados, salazones, etc.
- Conocer los distintos tipos de quesos y su elaboración
- Conocer los productos ahumados y su elaboración
- Conocer los patés y foie y su elaboración
- Conocer las técnicas de corte, loncheado y deshuese.
- Limpiar y desinfectar correctamente todo el utillaje, maquinaria, locales y cámaras, según la Normativa Higiénico Sanitaria vigente
- Conocer la importancia del mostrador, la disposición de los productos y su posterior recogida.
- Atender al consumidor en el proceso de venta.
- Conocer y aplicar las normas básicas de seguridad laboral y prevención de accidentes

Contenidos

MANUAL DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Condiciones en los establecimientos
- Higiene y conducta personal
- Riesgos para la salud
- Alteración y contaminación
- Plan de limpieza y desinfección
- Control de Plagas
- Métodos de conservación
- Envasado y Etiquetado
- Seguridad Alimentaria

MANUAL DE CONOCIMIENTOS PROFESIONALES

- Materias primas en la elaboración de los productos de charcutería
- Materias auxiliares en la elaboración de los productos de charcutería ▪ Tripas ○ Aditivos ○ Especies y condimentos
- Técnicas y procesos de elaboración de los productos de charcutería
- Envasado y etiquetado de los productos de charcutería
- Técnicas de corte y loncheado
- Los quesos tipos y procesos de elaboración
- Otras especialidades y productos de charcutería
- Utensilios, partes y huesos, colocación en jamonero y primera incisión.
- Limpieza y principales piezas.
- Corte.
- Remate, apurado y mayor rentabilización de la pieza.
- Presentaciones típicas y envasado al vacío.
- Prevención de riesgos laborales

MANUAL DE ATENCIÓN AL CLIENTE

- La cultura comercial
- Habilidades sociales frente al cliente
- Técnicas de venta
- Herramientas del vendedor
- Conocimiento del cliente
- Tipos de clientes
- Las quejas
- Fidelización de clientes
- Atención telefónica

Duración

Total, horas formación: 80 h (sin 120 horas de prácticas en empresa)

- 20 horas de formación teórico-práctica
- 60 horas de práctica profesional