



ACTIVIDADES DE COMERCIO - 150 h.

Con obtención de carnet de carretilla y prácticas en empresas

Fechas formación : 19/4/2024 a 24/5/2024 **Fechas prácticas:** 27/5/2024 a 21/06/2024

Horario: 6 horas en horario de tarde

Modalidad: Presencial
Zaragoza.

Duración: 150horas.

De lunes a viernes. Lugar:

Requisitos:

- Tener **entre 18 y 29 años**, estar inscrito/a en el fichero nacional de Garantía Juvenil y desempleados antes del inicio del curso.
- Estar interesados y capacitados para desarrollar este oficio.

Objetivos:

Competencias profesionales para conocer y adaptarse a la forma de trabajo en ALCAMPO- DIA.

Aplicar correctamente todos los hábitos de higiene alimentaria. - Gestionar el proceso de recepción pedidos según criterios acordados. Comprobar idoneidad del surtido del punto de venta, conociendo su grado de obsolescencia, caducidad... Verificar la calidad de nuestros productos, especial atención a productos frescos. Excelencia en la atención al cliente. Manejar correctamente el software del TPV en la gestión de compras y ventas. Asumir medidas y precauciones para evitar los riesgos y accidentes. Manejar con seguridad equipos de trabajo móviles (transpaleta)

Índice de contenidos

MÓDULO 1. TRANSVERSAL INICIAL (20 horas)

1.1 ALCAMPO- DIA: Historia, presente y futuro. Pautas generales de trabajo 1.2 Higiene alimentaria 1.3 Uso de la transpaleta 1.4 Prevención de Riesgos Laborales en el puesto de Trabajo

MÓDULO 2. REPOSICIÓN (30 horas)

2.1 Recepción de pedidos, gestión del surtido 2.2 Trazabilidad 2.3 Etiquetado de productos 2.4 Colocación de productos en tienda 2.5 Inventarios 2.6 Mermas

MÓDULO 3. PRODUCTOS FRESCOS (35 horas)

3.1 Conservación y presentación 3.2 Control de calidad 3.3 Control de caducidades 3.4 Promociones

MÓDULO 4. CAJA (35 horas)

4.1 Software de gestión (TPV y compras) 4.2 Proceso de cobro: formas de pago, arqueo, cierre, ... 4.3 Limpieza puesto de trabajo 4.4 Alarmas

MÓDULO 5. ATENCIÓN AL CLIENTE (30 horas)

5.1 Venta sugerida, venta cruzada, venta activa. 5.2 Empatía, actitud asertiva 5.3 Afrontar el no del cliente 5.4 Asesorar al cliente

MÓDULO 6. PRÁCTICAS NO LABORALES EN EMPRESA

METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN.

En primer lugar se imparte la teoría , se pasa a la explicación teórica sobre la máquina al inicio de la parte presencial y por último se realizan las prácticas por parte de todos los alumnos con las máquinas frontales al efecto. Se practicará con situaciones reales que surjan en el día a día, adecuando lo máximo posible el contenido



ACTIVIDADES DE COMERCIO - 150 h.

Con obtención de carnet de carretilla y prácticas en empresas

del curso a la práctica diaria tanto en los almacenes como en las tiendas, recreando las casuísticas habituales y aportando soluciones lo más eficaces posibles para aportar valor en su trabajo.

- Parte teórica: relación de puntos obligatorios a asimilar para la consecución satisfactoria del aprovechamiento del curso. Tras finalizar la parte teórica, el alumno tiene que superar un test escrito donde quedará reflejado que ha comprendido los puntos anteriormente citados y que se consideran imprescindibles para poder manejar estas máquinas en entornos laborales.
- Parte práctica: relación de maniobras a realizar por todos los alumnos y necesarias para la consecución satisfactoria del Certificado de aprovechamientos del curso y que requiere los Carnets que se otorgarán a cada alumno. Tras finalizar la parte práctica, el alumno tiene que realizar una Prueba con las diferentes maniobras descritas, teniendo que haberlas realizado de forma correcta y con seguridad. Así emitimos un Informe dejando constancia de la superación de la parte práctica que sumado al test teórica, conformarán el Certificado Final del curso

Además para la obtención de la acreditación final el alumno tiene que haber acudido como mínimo al 75% de las horas de cada módulo.