

CURS D'AUXILIAR AGROALIMENTARI: CARNISSERIA

230h

FORMACIÓ TEÒRICA PRESENCIAL +
PRÀCTIQUES EN EMPRESA

MÒDULS FORMATIUS

COMPETÈNCIES TÈCNIQUES

- Elaboració i conservació d'aliments
- Elaboració de peces càrniques
- Tècniques de venda en carnisseria i xarcuteria
- Manipulació d'aliments
- Prevenció de riscos laborals

COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

COMPETÈNCIES DIGITALS

PRÀCTIQUES EN EMPRESA



Inici: 2 de Maig 2024

Horari: De dilluns a divendres de
09:00 - 14:00h

Lloc: Reintegra - Av. Pirineus, 5
(25620) Tremp

Contacte: 655 128 555
afernandez@reintegralleida.org

Incorpora

reintegra