



## Cajero Reponedor

Curso Presencial · Talento 45+



### DURACIÓN

Del 1 de octubre al 29 de octubre  
(90 horas).



### HORARIO

De lunes a viernes en horario  
de 09:00 a 14:00 horas



### LUGAR

Academia Albanta  
(C/ Editor Vicente Clavel, 14  
46014 Valencia)



### PRECIO

Gratuito

### DIRIGIDO A

Aquellas personas entre 45 y 60 años en situación de desempleo o inactividad laboral que quieren formarse para trabajar como cajero reponedor.

### OBJETIVOS

- Diferenciar los sistemas y zonas habituales de distribución y organización en distintos tipos de superficies comerciales, así como analizar el montaje de los diferentes elementos y expositores utilizados en la animación y presentación de los productos en el punto de venta
- Colocación de los productos en las estanterías, expositores o mobiliario específico etiquetándolos correctamente y manteniendo las condiciones adecuadas de organización y limpieza
- Adquirir el conocimiento, el desarrollo y promoción de los aspectos relacionados con la labor de cajero, ofreciendo las indicaciones oportunas para realizar correctamente este servicio
- Proporcionar las habilidades para garantizar el manejo seguro de los alimentos, minimizando riesgos de contaminación y cumpliendo con la normativa de seguridad alimentaria.

### METODOLOGÍA

Las sesiones en el aula serán teórico-prácticas.

### TITULACIÓN

Diploma acreditativo y Carnet de Manipulador de Alimentos

## **MÓDULO 0. FORMACIÓN EN COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD (30h)**

1. Habilidades para la empleabilidad
2. Herramientas y uso de las nuevas tecnologías para la búsqueda de empleo por internet

## **MÓDULO 1. FORMACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICA DE CAJERO REPONEDOR (60h)**

### **1. Estructura y tipos de establecimientos comerciales (5h)**

#### **2. Organización y distribución de productos (5h)**

- 2.1. Diseño del punto de venta
- 2.2. Distribución de los productos en la sala de ventas

#### **3. Técnicas de animación del punto de venta (5h)**

- 3.1. Técnicas físicas de equipamiento, psicológicas, de estímulo y personales
- 3.2. La fachada
- 3.3. El escaparate
- 3.4. La señalización exterior

#### **4. Mobiliario y elementos expositivos (5h)**

- 4.1. Características del mobiliario
- 4.2. Ubicación del mobiliario
- 4.3. Manipulación y montaje

#### **5. Colocación y fronteo de los productos en el lineal (10h)**

- 5.1. Funciones del lineal
- 5.2. Lineales. fronteo. niveles de exposición
- 5.3. Necesidades y criterios de reparto del lineal
- 5.4. Identificación del producto. Abastecimiento, inventario
- 5.5. Reposición y acondicionamiento de lineales, estanterías y expositores
- 5.6. Control de fechas de vencimiento, manejo de productos perecederos y la rotación de inventario

#### **6. Técnicas de empaquetado comercial de productos (5h)**

- 6.1. Técnicas de empaquetado
- 6.2. Utilización y optimización de materiales
- 6.3. Colocación de adornos adecuados a cada campaña y tipo de producto

### **7. Procedimientos del cajero/a. (10h)**

- 7.1. Manejo de efectivo y transacciones de pago
- 7.2. Uso de sistemas de punto de venta (POS)
- 7.3. Manejo de tarjetas de crédito y débito
- 7.4. Devoluciones y cambios
- 7.5. Cierre de caja

### **8. Prevención de accidentes y riesgos laborales en las operaciones auxiliares en el punto de venta (10h)**

- 8.1. Introducción a la ley de prevención de riesgos laborales
- 8.2. Prevención aplicable a operaciones de montaje y elementos expositores
- 8.3. Prevención en actividades de organización, reposición, acondicionamiento y limpieza del punto de venta
- 8.4. Higiene postural
- 8.6. Equipos de protección individual

### **9. Manipulación de alimentos (4h)**

- 9.1. Parte general
  - Calidad e higiene alimentaria
  - Contaminación de los alimentos
  - Alteraciones de los alimentos: deterioro. microorganismos y parásitos en los alimentos. Infecciones e intoxicaciones alimentarias
  - Conservación de los alimentos
  - Información de productos alimenticios: etiquetado y trazabilidad
  - Alergias alimentaria.
  - Prácticas generales de higiene
- 9.2. Parte específica
  - Características específicas de los alimentos y productos alimenticios manipulados.
  - Buenas prácticas de manipulación
  - Locales e instalaciones
  - Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

### **10. Evaluación final (1h)**