



Cajero Reponedor

Curso Presencial · Talento 45+



DURACIÓN

Del 7 de abril al 5 de mayo
(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



Cofinanciado por
la Unión Europea



Fondos Europeos



Cámara
de Comercio de España

Cámara
Valencia

Diputació
de València

CÁMARA VALENCIA

Poeta Querol 15 . 46002 Valencia

Telf. 963 103 999 / 963 532 006

Whatsapp: +34 963 532 006

www.camaravalencia.com

programa45plus@camaravalencia.com

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)