

Dependiente de Productos Alimenticios y Bebidas

Ref: 52201284

El curso de **Dependiente de Productos Alimenticios y Bebidas** tiene una duración de 24 meses, dividido en 4 módulos formativos de 6 meses de duración cada uno. Esto permite que la formación teórica acordada pueda ajustarse al periodo de contrato de trabajo que el aprendiz tenga establecido con la empresa. Adaptado a los itinerarios formativos de las ocupaciones homologadas por el Servicio de Empleo Estatal (SEPE).

Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre
<p>Manual: Animación y presentación del producto en el punto de venta</p> <p>UD 1. Organización del punto de venta UD 2. Animación básica en el punto de venta UD 3. Presentación y empaquetado de productos para la venta UD 4. Elaboración de informes comerciales sobre la venta</p> <p>Manual: Técnicas de información y atención al cliente</p> <p>UD1. Gestión y tratamiento de la información del cliente UD2. Técnicas de comunicación a clientes</p>	<p>Manual: Técnicas de venta</p> <p>UD1. Procesos de venta UD2. Aplicación de técnicas de venta UD3. Seguimiento y fidelización de clientes UD 4. Resolución de conflictos y reclamaciones propias de la venta</p> <p>Manual: Operaciones de caja en la venta</p> <p>UD 1. Caja y Terminal Punto de Venta UD 2. Procedimientos de cobro y pago de las operaciones de venta</p>	<p>Manual: Venta online</p> <p>UD 1. Internet como canal de venta UD 2. Diseño comercial de páginas web</p> <p>Manual: Gestión de la atención al cliente</p> <p>UD 1. Procesos de atención al cliente. UD 2. Calidad en la presentación del servicio de atención al cliente. UD 3. Aspectos legales en relación con la atención al cliente.</p>	<p>Manual: Aprovisionamiento y almacenaje en la venta</p> <p>UD 1. Gestión de stocks e inventario UD 2. Almacenaje y distribución interna de productos</p> <p>Manual: Conocimientos del vino y su maridaje</p> <p>UD 1. Elaboración del vino en hostelería UD 2. El servicio de vinos UD 3. La cata de vinos UD 4. Aprovisionamiento y conservación de vinos UD 5. Cartas de vinos UD 6. El maridaje</p>