

**1**

## ARRANDEGIAN

### PRODUKTU FRESKOAK PRESTATZEKO ETA SALTZEKO LANEAN GAITZEA

#### EDUKIAK:

- Arrandegiko produktuak tratatzea eta kudeatzea
- Higienea eta segurtasuna arrandegian
- Kutxa eta Saltokiko Terminala (ST) erabiltzea
- Bezeroari oinarrizko arreta ematea

150 ORDU (astelehenetik ostiralera, 9:00 - 14:00)

**2021eko irailaren 20tik 2021eko azaroaren 3ra**

### CAPACITACIÓN PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS FRESCOS DE **PESCADERÍA**

#### CONTENIDOS:

- Tratamiento y gestión de productos de pescadería
- Higiene y seguridad en la pescadería
- Manejo de caja y Terminal Punto de Venta (TPV)
- Atención básica a la clientela.

150 HORAS (de lunes a viernes, 9:00 - 14:00 )

**20 de septiembre de 2021 a 3 de noviembre de 2021**

**2**

## HARATEGIAN

### PRODUKTU FRESKOAK PRESTATZEKO ETA SALTZEKO LANEAN GAITZEA

#### GUTXI GORABEHERAKO EDUKIAK:

- Harategiko produktuak
- Haragi-prestakin freskoak eta urdaitegia egitea
- Haragiak eta hestebeteak kontserbatzea
- Ontziratzea eta manipulatzeko
- Elikagaiak manipulatzeko txartela
- Bezeroari arreta profesionalizatua emateko trebetasun pertsonalak eta sozialak
- Salmenta-teknika aurreratuak, produktu freskoak banatzeko saltokiei aplikatutakoak

150 ORDU (astelehenetik ostiralera, 9:00 - 14:00)

**2021eko azaroaren 8tik 2021eko abenduaren 22ra**



### CAPACITACIÓN PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS FRESCOS DE **CARNICERÍA**

#### CONTENIDOS APROXIMADOS:

- Productos de carnicería
- Elaboración de preparados cárnicos frescos y charcutería
- Conservación de carnes y embutidos
- El envasado y manipulación
- Carné de manipulador o manipuladora de alimentos
- Habilidades personales y sociales en una atención al cliente profesionalizada
- Técnicas avanzadas de venta aplicadas a comercios de distribución de productos frescos

150 HORAS (de lunes a viernes, 9:00 - 14:00 )

**8 de noviembre de 2021 a 22 de diciembre de 2021**

**3**

## ZERBITZU ADMINISTRATIBO ETA OROKORRETAKO ERAGIKETA OSAGARRIAK (PROFESIONALITASUN-ZIURTAGIRIA)

BIZKAIKO FORU ALDUNDIARI dirulaguntza eskatu zaio, Bizkaiko Lurralde Historikoan enplegarritasuna sustatzeko LAN BERRI Foru Dekretuaren esparruan (2021eko ekitaldia).

#### EDUKIA:

- Bulegoko oinarrizko administrazio-teknikak. 150 ordu
- Komunikazioko oinarrizko eragiketak. 120 ordu
- Erreproduzioa eta artxiboa. 120 ordu
- Lanekoak ez diren lanbide jardunbideen modulua. 40 ordu

Prestakuntza teoriko-praktikoa:

390 ordu (astelehenetik ostiralera, 09:00 - 14:00)

**2021eko urriaren 4tik 2022ko otsailaren 14ra**  
+ 40 ordu lanekoak ez diren praktikan, 2022ko otsailaren 15etik aurrera

## OPERACIONES AUXILIARES DE **SERVICIOS** **ADMINISTRATIVOS**

### Y GENERALES (CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD)

Solicitada la subvención a la DIPUTACIÓN FORAL DE BIZKAIA en el marco del Decreto Foral para la promoción de la ocupabilidad en el Territorio Histórico de Bizkaia, LAN BERRI, del ejercicio 2021

#### CONTENIDOS:

- Técnicas administrativas básicas de oficina. 150 horas
- Operaciones básicas de comunicación. 120 horas
- Reproducción y archivo. 120 horas
- Módulo de prácticas profesionales no laborales. 40 horas

390 HORAS de formación teórico-prácticas  
(de lunes a viernes, 9:00 - 14:00 )

**4 de octubre de 2021 a 14 de febrero de 2022**  
+ 40 HORAS de prácticas no laborales a partir del 15 de febrero de 2022

## Izen-ematea / Inscripción:

- Izena emateko eskaera-orri eredu beteta
- LEABD eguneratua aurkeztea (beharrezkoa da langabezian egotea)
- El modelo de solicitud cumplimentada
- Documento de alta y renovación de demanda de empleo (DARDE) actualizado (es necesario estar en situación de desempleo)

**Auzkezteko epea / Plazo de presentación:**  
**Irailaren 15era arte / Hasta el 15 de septiembre**

**Lekua / Lugar: Herritarren Arreta Zerbitzuan (HAZ)**  
Servicio de Atención Ciudadana (SAC):

- **Herrigunea / Casco: Urgoiti pasealekua 57**
- **Abusu Zentro Soziokulturala / Centro Sociocultural Abusu: Olatxu 4**

## Informazio gehiago / Más información:

**haz-sac@arrigorriaga.eus**  
**944 020 200**

**Onartuen zerrenda irailaren 17an argitaratuko da udaleko web orrian eta iragarki-taula digitalean.**

El listado de personas admitidas se publicará el 17 de septiembre en la página web y en el tablón de anuncios digital municipal.



# IKASTAROAK 2021 CURSOS

