

REQUISITS D'ACCÉS:

ESTAR DONAT D'ALTA COM A
DEMANDANT D'OCUPACIÓ AL SOIB

Tenir 16 anys complerts

Graduat en educació secundària
o nivell 1 del certificat al qual vol
apuntar-se

INSCRIPCIONS:
SEU ELECTRÒNICA SOIB

LLOC D'IMPARTICIÓ:
CAN VENTOSA

**CERTIFICAT DE
PROFESSIONALITAT:
"CARNISSERIA I
ELABORACIÓ DE
PRODUCTES CARNIS_2"**

**SERVEI DE TREBALL I
FORMACIÓ**
C/ Canàries 35 (Ed. CETIS)

1^a planta

Cita prèvia:

<https://eivissa.sedelectronica.es/citaprevia>

Telèfon 971397600 ext. 24270
07800 Eivissa



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN
Y FORMACIÓN PROFESIONAL

soib formació
i ocupació

Programa formatiu 430 hores

SORTIDES PROFESSIONALS

Continguts generals

-EMMAGATZEMATGE I
EXPEDICIÓ DE CARN I
PRODUCTES CARNIS
-CONDICIONAMENT I
TECNOLOGIA DE LA CARN
-ELABORACIÓ DE PREPARATS
CARNIS
-ELABORACIÓ I TRAÇABILITAT
DE PRODUCTES CARNIS
INDUSTRIALS
-PRÀCTIQUES
PROFESSIONALS NO
LABORALS A EMPRESES

- Carnisser/a per la
venda en comerç
- Elaboradors de
productes carnis
- Xarcuter/a
- Dependent/a de
carnisseria i/o
xarcuteria

1. Control de la recepció de
les matèries primeres i
auxiliars, emmagatzematge
i expedició de productes
carnis
2. Condicionament de la
carn per la
comercialització
3. Elaboració i expenedoria
de preparats carnis frescos
amb la màxima qualitat i
seguretat alimentària
4. Elaboració de productes
carnis amb qualitat i
higiene