

## CURS PEIXATERIA 2024

### CALENDARI:

De dilluns a divendres, del 22 de febrer al 5 d'abril de 2024.

### HORARI:

De 9 a 14 hores + treball a casa (1h./dia aproximadament)

### LLOCS DE REALITZACIÓ:

Teoria: Cambra de Comerç de Palamós

c/ Dídac Garrell i Tauler, 10, 2n. pis (Galeries Carne) - PALAMÓS

Pràctica: Obrador-botiga Peixos Torrent

c/ Llevantí de mar, 62 - Torre Valentina ST. ANTONI DE CALONGE

### FORMADORS:

Peixateria: Imma Chica – Peixos Torrent

Manipulador d'Aliments i Al·lèrgens: Joan Soler - AulaEnginy

Habilitats Socials i Ocupabilitat: Cambra Comerç Palamós / Consell Comarcal Baix Empordà

### TEMARI:

Peixateria:

- Introducció tipus de peix i marisc.
- Eines. Quines són i per a què s'utilitzen.
- Tècniques de preparació i neteja de peix.
- Conservació i tractament del peix i marisc.
- Etiquetatge.
- Presentació i exposició del peix i marisc.
- Atenció al client en peixateria.

Visites previstes:

- Peixateries (punts de venda)
- Moll pesquer i llotja.
- Arribada barques peix blau.
- Visita guiada Museu de la Pesca
- Demostració-taller de cuina.

#### Manipuladors d'Aliments i Al·lèrgens:

- Introducció. Conceptes.
- Alteracions dels aliments: Tipus, Fonts de contaminació, Els microorganismes i les seves conseqüències, Contaminació creuada, Malalties associades a aliments contaminats.
- Mètodes de prevenció: Mètodes de conservació dels aliments, Mesures higièniques.
- Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

#### Habilitats Socials i Ocupabilitat:

- Preparar el Currículum Vitae
- Afrontar entrevistes amb seguretat i confiança

---

## INSCRIPCIONS

#### **REQUISITS ACCÉS:**

- Tenir entre 18 i 29 anys
- No estar treballant
- No estar estudiant

#### **INSCRIPCIONS:**

Contactar amb la Cambra de Comerç de Palamós i demanar hora per fer inscripció presencial

Whatsapp 602254353 / Telèfon 972314077 / Mail [info@cambrapalamos.org](mailto:info@cambrapalamos.org)