

¡¡VEN A SALAMANCA A FORMARTE EN UNA OCUPACIÓN CON FUTURO!!



CURSO DE CARNICERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS



OBJETIVO DEL CURSO

El alumno finalizado el curso será capaz de realizar la valoración de la carne de distintas especies: porcina, bovina, ovina, aviar, etc., así como el despiece de las canales, la preparación y elaboración de productos cárnicos y la preparación y comercialización de la carne para su despacho en establecimientos de carnicería.

AYUDAS

El curso, financiado por el Servicio Público Estatal de Empleo, es totalmente **gratuito**. Además, los alumnos que reúnan las condiciones exigidas podrán tener derecho a **ayudas de transporte, manutención y alojamiento** y/o a las becas, establecidas en las convocatorias vigentes.

La solicitud de las ayudas y por tanto el cobro de las mismas se realizará finalizado el curso

Fecha de Inicio: 24 de agosto de 2020

Fecha de Finalización: 17 diciembre 2020

Horario: 9 a 14 y 16 a 17:30 horas.

Duración total: 510 horas

Requisitos:

- Graduado en ESO o equivalente
- Estar inscrito en el programa de GARANTIA JUVENIL

SOLICITUDES

Los interesados deberán enviar **antes del 14 de agosto**, por cualquier medio, una solicitud motivada, con todos sus datos personales y profesionales al **Centro de Referencia Nacional de Formación Profesional en Salamanca**.

C/ Hilario Goyenechea, 2-40 • 37008 Salamanca • Tfno. 923 216709 • Fax 923 267110

E-MAIL: ecyl.centroformacion.salamanca@jcyl.es

El Centro se pondrá en contacto con el solicitante para el proceso selectivo.