edu carne

CENTRO DE FORMACIÓN CÁRNICO

El Centro de Formación, Innovación y Desarrollo del Sector Cárnico

Un espacio multidisciplinar, abierto a diferentes públicos y colectivos profesionales

Comunidad de Madrid

MADRID

Asociados

educarne

CENTRO DE FORMACIÓN CÁRNICO

NECESIDADES Y OBLIGACIONES EN MATERIA DE FORMACIÓN PARA UN COMERCIO MÁS COMPETITIVO Y MODERNO

¡DESCUBRE EDUCARNE!

www.educarne.es

FORMACIÓN EXPECIALIZADA EN EL SECTOR CÁRNICO

¿Quiénes somos?

Educarne es el primer Centro de Formación, Desarrollo y Dinamización del sector cárnico abierto al público general y a diferentes colectivos profesionales.

Nace con el objetivo de contribuir al desarrollo y potenciar la innovación, siendo el centro de referencia para los profesionales del sector, y para los jóvenes que quieran incorporarse a un sector de futuro y sin desempleo.

Con sede en el Mercado de Barceló, el Centro, desarrollado por Carnimad y acreditado en la Comunidad de Madrid, cuenta con unas modernas instalaciones de 380m2 repartidos entre área práctica y teórica, y dispone de un catálogo formativo de más de 60 cursos en modalidad presencial y online.

Nuestro compromiso

Mejorar el conocimiento de la carne fresca y sus derivados en todos los colectivos relacionados con el producto.

Proporcionar las competencias necesarias respecto a la carne y sus productos derivados a los profesionales del sector, pudiendo obtener estos una certificación oficial.

Fomentar la investigación y la divulgación del conocimiento en el ámbito de la carne y sus productos derivados.

ÁREAS FORMATIVAS

FORMACIÓN ACCESIBLE PARA QUE EL ALUMNO SELECCIONELA OPCIÓN QUE MEJOR SE ADAPTA A SUS HORARIOS Y NECESIDADES.

Calidad y Seguridad Alimentaria

Especialización y oficio

Talleres de cocina

Gestión comercial y marketing

RRHH

Formación online

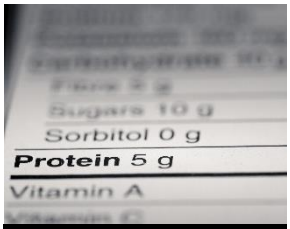
¿QUE OFRECEMOS?
FORMACIÓN PRESENCIAL

FORMACIÓN ALCTURAL EN TODAS LAS ÁREAS

GUÍA PRACTICAS CORRECTA DE HIGIENE

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

REGLAMENTACIÓN EN ETIQUETADO



ETIQUETADO NUTRICIONAL

ENOLOGÍA Y MARIDAJE

CORTE Y DESHUESE DE JAMÓN

INNOVACIÓN EN ELABORADOS

EL QUESO

COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE MADURADA

RENTABILIZAR LAS PIEZAS CÁRNICAS

METODOS DE CONSERVACIÓN DE LA CARNE

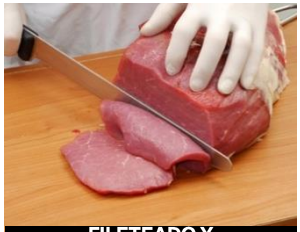
COMERCIALIZACIÓ DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

¿QUE OFRECEMOS?
FORMACIÓN PRESENCIAL

ELABORACIONES ARTESANALES COCIDAS

TALLER DE COCINADO AL VACIO

PROGRAMA DE EXCELENCIA CÁRNICA



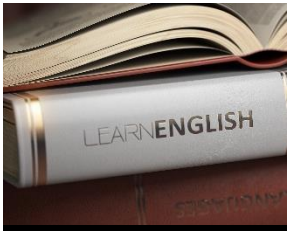
FILETEADO Y DESHUESADO DE PIEZAS CÁRNICAS

AUXILIAR DE CARNICERÍA

TALLER Y ESCULTURA DE FRUTAS

ELABORACIÓN DE ESCANDALLOS

TÉCNICAS DE VENTA Y PUBLICIDAD A BAJO COSTE



IDIOMAS ORIENTADO AL COMERCIO MINORISTA

INTERNET Y LAS REDES SOCIALES

GESTIÓN COMERCIAL

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

FORMACIÓN DE OOFICIO PARA EL SECTOR CÁRNICO

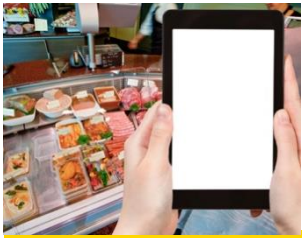
EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS PARA EQUIPOS

¿QUE OFRECEMOS?
FORMACIÓN ONLINE

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ETIQUETADO Y ALÉRGENOS

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES



VENTA ONLINE

MARKETING Y PROMOCIÓN EL PUNTO DE VENTA

ESCAPARATISMO EN EL PEQUEÑO COMERCIO

ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE LA CARNE

ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN

ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES

MADURACIÓN Y ENVASADO DE QUESOS

ELABORACIONES BÁSICOS CON PLATOS DE CARNES, AVEZ Y CAZA

E-COMMERCE

PROGRAMA DE EXCELENCIA CÁRNICA

Compartimos tus Retos.

Programa exclusivo de apoyo activo al crecimiento y mejora de empresas que necesiten reinventarse, mejorar, afrontar cambios en su beneficio, y que quieran ser acompañadas y orientadas en sus decisiones estratégicas.

Propuestas personalizadas, alineándonos con los intereses de su negocio.

¿NO SABES COMO HACERLO? NOSOTROS TE AYUDAMOS

¿Qué beneficios obtenemos?

- Detección de puntos fuertes y débiles de tu negocio.
- Experiencia del cliente completa.
- Conocimiento del producto/servicio y públicos objetivos.
- Mejorar el servicio y la atención del personal.
- Implantar servicios de calidad.
- Aumentar ventas.
- Fidelizar clientes.
- Mejorar imagen de la marca.
- Tener una radiografía completa de la situación de tu negocio.
- Mentoring y formación personalizada.

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Generamos Oportunidades.

El Certificado de profesionalidad de Carnicería y elaboración de productos cárnicos INAI0108 permite obtener una titulación para abrir las puertas al mercado laboral en el sector de la carnicería.

Los que no tienen experiencia pero quieren forjarse una carrera profesional en el sector, EDUCARNE les ofrece la posibilidad de cursar el Certificado de Profesionalidad de Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos (subvencionado por la Comunidad de Madrid y reconocido a nivel europeo), una formación teórico-práctica muy completa con la que pueden adquirir conocimientos básicos (no solo en el oficio, sino también en otras materias relacionadas con el comercio), para empezar a trabajar como aprendices de carnicería y charcutería.

Las empresas del sector demandan profesionales cualificados y la formación es el primer paso para lograrlo.

¿A quién va dirigido?

A desempleados que quieran acceder a un puesto de trabajo, en el sector cárnico.

CONTRATOS EN FORMACION

Compartimos tus Retos.
Generamos Oportunidades.

Los contratos de Formación están vinculados al Certificado de Profesionalidad este modelo de contrato, alterna la formación teórica/practica en Educarne (25%), con el desarrollo del oficio en el puesto de trabajo (75%).

Esta iniciativa busca poder dar una salida a los jóvenes de entre 18 y 25 años que hayan terminado la ESO y quieran trabajar, pero que no tengan experiencia en ningún oficio del sector cárnico.

Los incentivos para la empresa son los siguientes:

Reducción de las cuotas a la Seguridad Social, hasta el 100% de la cuota: para una plantilla inferior a 250 empleados y del 75% de la cuota: plantilla igual o superior a 250 trabajadores.
Costes de la formación: bonificada íntegramente, no supondrá un coste para la entidad.
Bonificación costes de tutorización de la empresa, con una cuantía máxima de 2 € por alumno y hora de de tutoría, con un máximo de 40 horas por mes y alumno.

FORMACIÓN A MEDIDA
Flexibilidad, Especialización y Ahorro, estamos a tu lado para lograr tu diferenciación.

BONIFICADA

¿Sabes que la formación de tus empleados te la puedes bonificar 100% en los seguros sociales?
Como entidad acreditada , nos encargamos de realizar esta gestión y coordinar todo el proceso para que tú solo debas pensar en la formación de tus empleados a COSTE CERO

SUBVENCIONADA

La formación subvencionada es la proporcionada tanto por entidades públicas como por organizaciones empresariales y sindicales, es decir, formación que puedes realizar libremente si cumples con los requisitos de acceso.

FINANCIADA

EDUCARNE y Banco Sabadell han firmado un acuerdo, mediante el cual nuestros socios podrán beneficiarse de servicios y productos exclusivos, adaptados a su economía personal y profesional, con unas condiciones preferentes

AD HOC

SERVICIOS ADICIONALES

Ofrecemos una formación adaptada a ti y a la medida de los trabajadores. Nos encargamos de planificarla y organizarla para que no tengas que preocuparte por nada.

INSTALACIONES

ESPACIOS MODERNOS Y COMPLETAMENTE EQUIPADOS

ESPACIOS Y EQUIPAMIENTO

El AULA es un espacio multifuncional, completamente equipado para hacer de cada actividad una auténtica experiencia sensorial.

WiFi	Megafonía
Proyector	Videoconferencia
Pantalla para proyector	Aire acondicionado
Pizarra blanca	Horno y vitrocerámica

La SALA DE DESPIECE es el espacio en el que se desarrolla buena parte de nuestro *Master Butcher Experience*, así como la parte práctica de aquellas actividades que requieren de aprendizaje en despiece y cortes.

El OBRADOR es el espacio acondicionado para elaboración de preparados cárnicos ¿Aún no haces en casa tus propias hamburguesas?

ESPACIOS MODERNOS Y COMPLETAMENTE EQUIPADOS

educarne

CENTRO DE FORMACIÓN CÁRNICO

¿NOS VEMOS EN LAS REDES?

¡TE ESPERAMOS!

CENTRO DE FORMACIÓN, INNOVACIÓN Y DESARROLLO DEL SECTOR CÁRNICO

Mercado de Barceló
C/ Barceló, 6, Planta 2, 28004 Madrid

T: 910 33 94 17
E: info@educarne.es

www.educarne.es