



Barcelona, 10 de gener de 2007.

Distingit agremiat,

Tenim el plaer de comunicar-li, que, el Gremi amplia l'oferta formativa en Manipulació d'aliments per a peixateries.

Pensant en les necessitats del nostre sector a l'hora d'acomplir amb l'obligatorietat de la formació i titulació de totes les persones que hi treballem, hem cercat una nova fórmula còmoda i pràctica per a cobrir-la:

**CURS ON-LINE DE MANIPULADOR D'ALIMENTS PER A PEIXATERIES
(Versió en castellà)**

Els avantatges clars d'aquest són:

- Administrar a la seva conveniència el temps destinat, diàriament, a formació.
- Aprofitar les hores de menys treball per a destinar-les a la mateixa, podent atendre el negoci en els moments de més treball.
- Estalviar diners i temps en desplaçaments.
- Curs amè, divertit i fàcil d'emprar (segons els usuaris, més amè que un curs presencial).
- Curs econòmic, sobretot si es té en compte el cost dels desplaçaments i el temps que es perd en els mateixos.

Per a portar a terme aquest projecte, hem signat un acord de col·laboració amb l'empresa Profeline (empresa homologada per el Departament de Sanitat de la Generalitat de Catalunya), que s'encarregarà d'impartir, gestionar i fer el seguiment, així com de l'expedició dels títols de tots els cursos.

Per a matricular-se a l'esmentat curs, només haurà de seguir els següents passos:

- Trucar al Gremi de Peixaters de Catalunya i deixar el seu nom, número de D.N.I i empresa a la que pertanyen.
- Tot seguit, se'ls hi facilitarà un nom d'usuari y contrasenya per a accedir al curs. Al finalitzar-lo, rebrà el títol.
- Preu del curs: 18 € per persona.

Esperem que les contínues apostes del Gremi per estar a l'avantguarda en la utilització de les noves tecnologies, ens permeti avançar i adaptar el nostre sector a la complexa situació actual del mercat.

Rebi una cordial salutació.



Jaume Sánchez i Aspeix
Secretari