

# HOTR0308

## Certificado de Operaciones Básicas de Catering

**Descripción: Certificado de profesionalidad acreditado por el SEPE**

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, B.O.E. número 216 de 6 de septiembre de 2008, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo.

Actualizado en el Real decreto 619/2013, de 2 de agosto, B.O.E. número 220 de 13 de septiembre de 2013

Ámbito profesional: Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas empresas de catering, generalmente privadas, aunque también pueden ser de carácter público.

**Nº de horas:**

210 horas

**Objetivos:**

Realizar el montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y materiales varios, en los equipos destinados al servicio de catering, recepcionar la carga procedente del servicio de catering realizado y lavar los materiales y equipos reutilizables.

## Contenido HOTR0308

### Certificado de Operaciones Básicas de Catering

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

**MF1089\_1: Aprovechamiento y montaje para servicios de catering.** (120 horas)

UF0062: Aprovechamiento y montaje para servicios de catering. (90 horas)

UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)

**MF1090\_1: Recepción y lavado de servicios de catering.** (90 horas)

#### Más Información:

**Sectores productivos:**

Se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de catering de transportes, a domicilio o colectividades, como sería el sector de hostelería y, en menor medida otros sectores, como el de sanidad, servicios sociales, educación y transporte de pasajeros.

**Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:**

Preparador de catering.

Auxiliar de preparación/ montaje de catering.

Auxiliar de colectividades.

**Nivel de cualificación profesional: 1**