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.

Requisitos y conocimientos:

Al tratarse de un certificado de profesionalidad de nivel 1, no se requieren conocimientos previos.

Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración, es necesario estar en posesión del "Carné de manipulador de alimentos", según la normativa establecida por la correspondiente Administración competente.

Contenido HOTR0308: Certificado de Operaciones Básicas de Catering

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF1089_1: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering. (120 horas)
UF0062: Aprovisionamiento 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