

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: Aproveccionamiento y montaje para servicios de catering. (120 horas)

UF0062: Aproveccionamiento 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