

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0308) OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING (14/11/2007)

COMPETENCIA GENERAL: 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.

| NIV. | Cualificación profesional de referencia | Unidades de competencia | | Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados: |
|------|---|-------------------------|--|---|
| 1 | HOT325_1 OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING. (RD 1700/2007, de 14 de diciembre) | UC1089_1 | Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte. | <ul style="list-style-type: none"> 5010.008.4 Auxiliar de preparación/ montaje de catering 5010.008.4 Auxiliar de colectividades 5010.008.4 Preparador de catering |
| | | UC1090_1 | Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering. | |

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

| Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional | | | | Duración | |
|--|--|--|--|----------------|----------------------|
| H. Q | Módulos certificado | H. CP | Unidades formativas | Horas | Máx. Horas Distancia |
| 150 | MF1089_1: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering | 120 | UF0062: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering. | 90 | 30 |
| | | | UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. | 30 | 20 |
| 90 | MF1090_1: Recepción y lavado de servicios de catering. | 90 | | 90 | 30 |
| | MP0016: Módulo de prácticas profesionales no laborales | 40 | | 40 | |
| 240 | | Duración certificado de profesionalidad | | 250 | 80 |
| | | | | Total % | 32,00 |

PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES

| Titulación requerida | Experiencia Profesional requerida | |
|---|-----------------------------------|----------------|
| | Con titulación | Sin Titulación |
| MF1089_1 <ul style="list-style-type: none"> • Técnico Superior en Restauración • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo en el área de Restauración | 1 año | 3 años |
| MF1090_1 <ul style="list-style-type: none"> • Técnico Superior en Restauración • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo en el área de Restauración | 1 año | 3 años |

| Espacio Formativo | Superficie m ² 15 Alumnos | Superficie m ² 25 Alumnos |
|--------------------|---|---|
| Aula polivalente | 30 | 50 |
| Taller de catering | 90 | 90 |

| Certificado de profesionalidad que deroga |
|---|
| |