

HOSTELERÍA Y TURISMO

Área Profesional: Restauración

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0308)OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING (RD 1376/2008 de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

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.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados *
1	HOT325_1 OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING. (RD 1700/07 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/a 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

					Duración	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF1089_1	Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	120	UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	30
			UF0062	Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	90	20
MF1090_1	Recepción y lavado de servicios de catering	90			90	30
MP0016	Módulo de prácticas profesionales no laborales	40			40	--
Duración total del Certificado de profesionalidad					250	80

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS		
				Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida	
					Con Acreditación	Sin Acreditación
MF1089_1	No se precisan requisitos de acceso	UF0053	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado/a, ingeniero/a, arquitecto/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado/a, ingeniero/a técnico/a, arquitecto/a técnico/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico/a y Técnico/a Superior de las familias profesionales de Hostelería y Turismo y de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área de restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo 	1 año	3 años	
MF1090_1		UF0062				1 año
Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca						

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m2 15 alumnos/as	Superficie m2 25 alumnos/as
Aula polivalente	30	50
Taller de catering	90	90

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA

*** Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:**

Camé de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.