

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.

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

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
150	MF1089_1: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	120	UF0062: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering.	90
			UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30
90	MF1090_1: Recepción y lavado de servicios de catering.	90		90
	MP0016: Módulo de prácticas profesionales no laborales	40		
240	Duración horas totales certificado de profesionalidad	250	Duración horas módulos formativos	210