

HOTR0308

Operaciones básicas de catering

Familia profesional: Hostelería y turismo

Duración: 210 horas **Nivel:** 1

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.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- Preparadores de catering

Módulos y unidades formativas

1. MF1089_1: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering (120h)
 - UF0062: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering (90h)
 - UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30h)
2. MF1090_1: Recepción y lavado de servicios de catering (90h)
3. MP0016: Módulo de prácticas profesionales no laborales (40 h)

Dónde puedes trabajar?

Ámbito profesional: Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas empresas de catering, generalmente privadas, aunque también pueden ser de carácter público.

Y podrás trabajar, 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.