

FONDO SOCIAL EUROPEO PLUS (FSE+) 2021-2027- PROGRAMA DE EMPLEO, EDUCACIÓN, FORMACIÓN Y ECONOMÍA SOCIAL (ÉFESO)

DESCRIPCIÓN DEL ITINERARIO FORMATIVO
DENOMINACIÓN DE LA ESPECIALIDAD
Operaciones básicas de catering
FAMILIA PROFESIONAL
Hostelería y turismo
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.
ÁMBITO PROFESIONAL
Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas empresas de catering, generalmente privadas, aunque también pueden ser de carácter público.
OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO
<ul style="list-style-type: none"> Preparador de catering. Auxiliar de preparación/ montaje de catering. Auxiliar de colectividades.
DURACIÓN TOTAL EN HORAS
303 horas
RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS
<ul style="list-style-type: none"> MF1089_1: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering. (120 horas) MF1090_1: Recepción y lavado de servicios de catering. (90 horas) MP0016: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de catering. (40 horas) FORMACIÓN TRANSVERSAL (9 horas). FORMACIÓN COMPLEMENTARIA (34 horas). TUTORÍAS (10 horas).
UNIDADES DE COMPETENCIA
<ul style="list-style-type: none"> 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. UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.
REAL DECRETO DE REFERENCIA
RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto
NIVEL DE CUALIFICACIÓN 1. TITULACIÓN DE REFERENCIA
No aplica