

OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING (RD 1376/2008)

FAMILIA PROFESIONAL : Hostelería y Turismo			
NIVEL	1	CÓDIGO	HOTR0308
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	250 horas	NORMATIVA	RD 1376/2008

UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
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.	MF1089_1	Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	120	- UF0062: <i>Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering. (90 horas)</i> - UF0053: <i>Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración(30 horas)</i>
UC1090_1	Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering	MF1090_1	Recepción y lavado de servicios de catering	90	
		MP0016	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de catering	40	

Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa	Requisitos necesarios para el ejercicio profesional	Certificado de Profesionalidad derogado
Profesional Básico en Cocina y Restauración RD 127/2014 Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería RD 356/2014	Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.	