

**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"> <li>5010.008.4 Auxiliar de preparación/ montaje de catering</li> <li>5010.008.4 Auxiliar de colectividades</li> <li>5010.008.4 Preparador de catering</li> </ul>
		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	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	250	<b>Duración horas módulos formativos</b>	210

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF1089_1		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> <li>Certificados de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> </ul>	1 año	3 años
MF1090_1		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> <li>Certificados de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> </ul>	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 Alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 25 Alumnos
Aula polivalente	30	50
Taller de catering	90	90

Certificado de profesionalidad que deroga	