

Operaciones básicas de catering

Familia profesional: **Hostelería y Turismo**

Área profesional: **Restauración**

NIVEL

1



1 → ¿Qué aprenderás con este certificado?

A 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.

NIVEL

Click aquí para conocer los requisitos

1

2 → ¿Qué unidades de competencia adquirirás?

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.



3 → ¿Qué ocupaciones y puestos de trabajo están relacionados?



- Auxiliar de preparación/montaje de catering.
- Auxiliar de colectividades.
- Preparador de catering.

4

¿Qué módulos formativos cursaré y qué duración tienen?

Duración Total del Certificado:

250 HORAS

| Módulo certificado | Total Horas |
|---|-----------------|
| MF1089_1: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering. | 120 |
| UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. | Horas 30 |
| UF0062: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering. | Horas 90 |
| MF1090_1: Recepción y lavado de servicios de catering. | 90 |
| MP0016: Módulo de prácticas profesionales no laborales. | 40 |

Más Información en: www.murciaemplea.es