

OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING.HOTR0308

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.

Unidades de competencia

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.

Entorno profesional: Ámbito profesional

Este profesional puede trabajar en:

- En empresas grandes y medianas de catering, generalmente privadas,
- En empresas de catering de carácter público.

Entorno profesional: Sectores productivos

Principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de catering de transporte

- A domicilio o colectividades, como sería el sector de hostelería y, en menor medida otros sectores,
- Sector de sanidad
- Servicios sociales
- Educación
- Transporte de pasajeros.

Entorno profesional: Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

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

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional: Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente

Formación asociada

MF1089_1: Aprovechamiento y montaje para servicios de catering. (120 horas)

- UF0062: Aprovechamiento y montaje para servicios de catering. (90 horas) x
- UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 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)

Documentación relacionada

DOCUMENTO	TÍTULO DEL DOCUMENTO	OBSERVACIONES
Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por RD 619/2013, de 2 de agosto, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.		<p>Certificado de profesionalidad que se establecen, en dicho RD:</p> <p>Operaciones básicas de Catering: Nivel. 1.</p>
Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualizan los certificados de profesionalidad establecidos como anexos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX y X del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, como anexos I y II del Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo y como anexos II, III y V del Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.		<p>Se modifican los certificados de profesionalidad establecidos como anexos «I. Operaciones básicas de cocina», «II. Operaciones básicas de restaurante y bar», «III. Operaciones básicas de pisos en alojamientos» y «IV. Operaciones básicas de catering», sustituyendo la acreditación requerida y la experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia de todos los módulos formativos de la tabla del apartado IV «Prescripciones de los formadores»</p>
Anexo IV del RD 1376/2008 de 1 de agosto (HOTR0308). Operaciones básicas de Catering, modificado RD 619/2013, de 2 de agosto.		<p>Familia profesional: Hostelería y turismo.</p> <p>Nivel de cualificación profesional: 1</p>
Ficha de certificados de profesionalidad RD 1376/2008 de 1 de agosto(HOTR0308). Operaciones básicas de Catering, modificado RD 619/2013, de 2 de agosto.		<p>Ficha de resumen Anexo IV del RD 1376/2008 de 1 de agosto (HOTR0308). Operaciones básicas de Catering, modificado RD 619/2013, de 2 de agosto.</p>

DOCUMENTO	TÍTULO DEL DOCUMENTO	OBSERVACIONES