



# Guía didáctica

HOTR0308. Operaciones básicas de catering

## INTRODUCCIÓN

A través de este curso de catering, los alumnos aprenderán 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.

## OBJETIVO 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.

Contenidos

<b>HOTR0308. OPERACIONES BASICAS DE CATERING (210 horas)</b>			
<b>MODULO FORMATIVO</b>	<b>UNIDADES FORMATIVAS</b>	<b>UNIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>HORAS</b>
<b>MF1089_1: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering (120 horas)</b>	<b>UF0062: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering. (90 horas)</b>	UA1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering	30
		UA2. El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering	30
		UA3. El proceso de montaje de servicios de catering	30
	<b>UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)</b>	UA1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	6
		UA2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos	10
		UA3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	8
		UA4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	6

<b>HOTR0308. OPERACIONES BASICAS DE CATERING (210 horas)</b>		
<b>MODULO FORMATIVO</b>	<b>UNIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>HORAS</b>
<b>MF1090_1: Recepción y lavado de servicios de catering (90 horas)</b>	UA1. Lavado de material de catering	30
	UA2. Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering	30
	UA3. Manipulación y clasificación de residuos procedentes de servicios de catering en la zona de lavado	30