

Denominación: (HOTR0308) OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING**Familia profesional:** Hostelería y Turismo**Modalidad:** Teleformación / Presencial**Área profesional:** Restauración**Nivel de cualificación profesional:** 1**Duración:**

El Certificado de Profesionalidad tiene una duración total de 250 horas, repartidas del siguiente modo:

- ✓ 198 horas teleformación en el Campus Virtual FO&CO
- ✓ 12 horas presenciales
 - 6 horas de tutorías presenciales en el centro de formación
 - 6 horas de evaluación presencial en el centro de formación
- ✓ 40 horas prácticas en centros de trabajo *

*Módulo posible de convalidar según experiencia profesional.

TOTAL: 250 horas**➤ OBJETIVOS:**

El objetivo general a alcanzar el desarrollo de esta acción formativa es que los participantes sean capaces de 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.

➤ ENTORNO PROFESIONAL:

- ✓ **Ámbito profesional:** Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas empresas de catering, generalmente privadas, aunque también pueden ser de carácter público.
- ✓ **Sectores productivos:** Se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de catering de transportes, a domicilio o colectividades, como sería el sector de hostelería y, en menor medida otros sectores, como el de sanidad, servicios sociales, educación y transporte de pasajeros.
- ✓ **Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:**
 - 5010.008.4 Preparador de catering.
 - 5010.008.4 Auxiliar de preparación/ montaje de catering.
 - 5010.008.4 Auxiliar de colectividades.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

- Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.

➤ ESTRUCTURA

(HOTR0308) OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING			
Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
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
MF1090_1: Recepción y lavado de servicios de catering.	90		90
MP0016	40	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de catering.	40
Duración horas módulos formativos			250

➤ METODOLOGÍA:

La metodología de este curso combina la **modalidad online** con la **presencial**, poniendo a tu disposición un equipo docente que te facilitará el apoyo que necesites, así como una serie de herramientas que fomenten el contacto con tus compañeros y la participación activa del alumnado, necesaria para tu aprendizaje.

➤ METODOLOGÍA ONLINE:

La metodología del **Campus Virtual FO&CO** se basa en la utilización de procedimientos y herramientas que implican activamente al alumnado en el proceso de formación, en un entorno flexible e interactivo.

El Campus presenta un contenido multimedia e interactivo que, combina el texto con índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación, secuenciados pedagógicamente de manera que faciliten tu comprensión.

Los cursos incluyen:

- Actividades de aprendizaje
- Actividades en equipo
- Controles con pruebas objetivas
- Casos prácticos
- Elementos multimedia y recursos didácticos: esquemas, fotografías, mapas conceptuales, etc.

- Videos explicativos relacionados con el contenido
- Glosario de términos.
- Resumen al final de cada Unidad
- Foros de discusión
- Salas de Chat
- Videoconferencia

Con estos elementos pretendemos que puedas profundizar en los contenidos y aprovechar al máximo tu aprendizaje.

➤ METODOLOGÍA PRESENCIAL EN EL CENTRO DE FORMACIÓN

El curso está basado también en la formación práctica, con una serie de **tutorías presenciales** a realizar en el centro de formación bajo la supervisión de un tutor.

Estas tutorías permiten al tutor evaluar las habilidades personales y sociales, así como los conocimientos vinculados a la profesionalidad del alumnado.

Al finalizar cada curso habrá una prueba de **evaluación presencial**.

Cada alumno recibirá una guía donde se detallarán los días de sesiones presenciales, tutor y centro de formación.